

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 25 février au 1er mars

api



| | Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|------------------------|--------------------------|--|------------------------|--|------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| Entrée | VELOUTE DE TOMATES | | CONCOMBRE A LA CREME | | CAROTTES RAPEES | | SAUCISSON A L'AIL ET SON BEURRE | |
| Plat | ESCALOPE DE DINDE | | COLOMBO DE PORC | | SAUTE DE VEAU MARENGO | | FILET DE MERLU SAUCE OSEILLE | |
| Accompagnements | PATES | | HARICOTS VERTS | | COEUR DE BLE | | GRATIN DE CHOU-FLEUR | |
| | SALADE | | SALADE | | SALADE | | SALADE | |
| Fromage | GOUDA | | MIMOLETTE | | CAMEMBERT | | ASSORTIMENT DE FROMAGES | |
| Dessert | FRUIT DE SAISON | | TARTE AUX POMMES | | FRUIT DE SAISON | | YAOURT AUX FRUITS | |

Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 4 au 8 mars

api



| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|--|--|-------------------------------|
| Entrée | TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL | VELOUTE DE LEGUMES  | PIZZA | COLESLAW* |
| Plat | SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX  | BLANQUETTE DE POISSON | EMINCE DE BOEUF  | MERGUEZ |
| Accompagnements | PUREE DE LEGUMES | TORTI | CAROTTES SAUTEES  | LEGUMES COUSCOUS / SEMOULE |
| | SALADE | SALADE | SALADE | SALADE |
| Fromage | EMMENTAL | BUCHETTE DE CHEVRE | PETIT SUISSE SUCRE | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| Dessert | FRUIT DE SAISON | CREPES | ABRICOTS AU SIROP ET SON COULIS | CREME ANGLAISE ET SON BISCUIT |

*Coleslaw : carottes et chou blanc râpés

Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements








Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 11 au 15 mars

api



MENU BIO

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------------|--------------------------------|---|---|
| Entrée | SALADE D'OEUFS DURS | TABOULE | VELOUTE DE LEGUMES  | CELERI RAPE |
| Plat | JAMBON BRAISE SAUCE MADERE | DOS DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC | PATES A LA BOLOGNAISE  | POULET ROTI  |
| Accompagnements | PETITS POIS | PUREE DE POTIMARRON | | FRITES |
| | SALADE | SALADE | SALADE  | SALADE |
| Fromage | BRIE | ASSORTIMENT DE FROMAGES | REFRAIN  | CAMEMBERT |
| Dessert | FRUIT DE SAISON | FLAN PATISSIER | COMPOTE DE POMMES  | ENTREMETS CAMEL (lait équilibré)  |

Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.





Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 18 au 22 mars




| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|---|--|---------------------------------|---|
| Entrée | POTAGE DUBARRY (chou-fleur) | BETTERAVES A LA VINAIGRETTE | SALADE DE RIZ AU THON ET MAIS | SALADE VERTE AUX CROUTONS |
| Plat | CHIPOLATAS  | ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  | DOS DE HOKI SAUCE CITRON | SAUTE DE VEAU SAUCE TOMATE  |
| Accompagnements | POMMES RISSOLEES | HARICOTS VERTS | GRATIN DE BROCOLIS | BOULGHOUR |
| | SALADE | SALADE | SALADE | SALADE |
| Fromage | PETIT SUISSE SUCRE | BUCHETTE MELANGE | EDAM | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| Dessert | FRUIT DE SAISON | CREME PATISSIERE (lait équilibré)  | LIEGEOIS CHOCOLAT | COMPOTE DE POMMES |

Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 25 au 29 mars

api



REPAS A THEME : ESPAGNE

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|-----------------------------|--|---|
| Entrée | SALADE DE MACHE, BETTERAVES ET OEUFS MIMOSA | CAKE AU CHORIZO | DUO CAROTTES ET CELERI RAPES | VELOUTE DE COURGETTES AU KIRI |
| Plat | PATES | PAELLA AU POULET | SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA  | EMINCE DE PORC  |
| Accompagnements | AU SAUMON | | HARICOTS BEURRE | PETITS POIS |
| | | | SALADE | SALADE |
| Fromage | TOMME NOIRE | FROMAGE DE CHEVRE | BRIE | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| Dessert | FRUIT DE SAISON | GATEAU ESPAGNOLE A L'ORANGE | CREME DESSERT VANILLE | MOUSSE AU CHOCOLAT |

Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.








Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 1er au 5 avril




MENU BIO

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|--|--|--|------------------------------|
| Entrée | VELOUTE DE LEGUMES  | SALADE VERTE AUX CROUTONS | CONCOMBRES A LA CREME | SALADE DE BLE |
| Plat | LASAGNES A LA BOLOGNAISE  | ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE  | EMINCE DE VOLAILLE  | DOS DE MERLU SAUCE CREVETTES |
| Accompagnements | SALADE  | FRITES | HARICOTS BLANCS | PUREE DE BROCOLIS |
| | | | SALADE | SALADE |
| Fromage | REFRAIN  | PETIT SUISSE NATURE | COULOMMIERS | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| Dessert | YAOURT A LA BANANE  | FRUIT DE SAISON | COMPOTE POMME FRAISE | FRUIT DE SAISON |

Produit Bio



Produit Local



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements