

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 5 au 9 novembre

api



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES RAPEES	SAUCISSON SEC / ROSETTE AU BEURRE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	POTAGE
Plat	BLANQUETTE DE DINDE	EMINCE DE BOEUF	DOS DE COLIN	SAUCISSE
Accompagnements	PATES	HARICOTS VERTS	BRUNOISE DE LEGUMES	FLAGEOLETS
	SALADE	SALADE	SALADE	SALADE
Fromage	BRIE	CANTAL	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FROMAGE BLANC AU COULIS	SALADE D'ORANGES A LA MENTHE	CREME DESSERT VANILLE	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

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 12 au 16 novembre




	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES 	QUICHE AU FROMAGE	VELOUTE DE LEGUMES 	CELERI REMOULADE 
Plat	FILET DE POULET 	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE 	LASAGNES A LA BOLOGNAISE 	COEUR DE MERLU SAUCE CITRON
Accompagnements	Frites	CAROTTES SAUTEES 	SALADE 	RATATOUILLE / RIZ
	SALADE 	SALADE		SALADE 
Fromage	BUCHETTE DE CHEVRE	PETIT SUISSE SUCRE	REFRAIN 	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	ENTREMETS PRALINE (lait local) 	FRUIT DE SAISON	POMME 	CREME ST HONORE ET SON GATEAU (lait local) 

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 19 au 23 novembre

api



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE MELI MELO (carottes, salade, maïs, croûtons)	VELOUTE DE LEGUMES	PAMPLEMOUSSE	RILLETES DE THON
Plat	EMINCE DE DINDE NORMAND	FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE	CHIPOLATAS	SAUTE DE VEAU MARENGO
Accompagnements	BROCOLIS ET CHOU-FLEUR	ECRASE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES	HARICOTS VERTS
	SALADE	SALADE	SALADE	SALADE
Fromage	TOMME BLANCHE	PYRENEES	ASSORTIMENT DE FROMAGES	COULOMMIERS
Dessert	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	BROWNIE ET CREME ANGLAISE

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 26 au 30 novembre

api



DEJEUNER A THEME : ASIE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES RAPEES 	NEMS SUR LIT DE SALADE	CONCOMBRE A LA CREME 	SALADE DE RIZ
Plat	TARTIFLETTE 	PORC AU CARMEL 	CUISSE DE POULET 	DOS DE HOKI SAUCE AURORE
Accompagnements	SALADE VERTE 	NOUILLES CHINOISES	HARICOTS VERTS 	EPINARDS
		SALADE 	SALADE 	SALADE 
Fromage	FROMAGE BLANC SUCRE		REFRAIN 	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	TARTE A LA NOIX DE COCO	YAOURT A LA VANILLE 	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 entrainer 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 3 au 7 décembre




	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE CHOU ROUGE ET BLANC 	TERRINE DE CAMPAGNE 	POTAGE DE LEGUMES 	TABOULE
Plat	JAMBON BRAISE SAUCE MADERE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE POIVRE 	FILET DE POISSON MEUNIERE	ROTI DE PORC AUX HERBES 
Accompagnements	Frites	ENDIVES BRAISEES	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	JULIENNE DE LEGUMES
	SALADE 	SALADE 	SALADE 	SALADE 
Fromage	BRIE	GOUDA	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	COMPOTE DE POMMES	CREME MOUSSELINE VANILLE	FRUIT DE SAISON	ROULE A LA CONFITURE DE FRAISES

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 10 au 14 décembre

api



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CREPE AU JAMBON	SALADE D'OEUFS MIMOSA	SALADE DE MACHE AUX NOIX ET CROUTONS	VELOUTE DE LEGUMES
Plat	ROTI DE DINDE SAUCE TOMATE	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	SAUTE DE PORC	HACHIS PARMENTIER
Accompagnements	GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	PATES	SALADE VERTE
	SALADE	SALADE	SALADE	
Fromage	ST PAULIN	GOUDA	PETIT SUISE NATURE SUCRE	REFRAIN
Dessert	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS	FRUIT DE SAISON	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

