

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 7 au 11 janvier 2019

api



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TABOULE	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES
Plat	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE	SAUTE DE BOEUF A L'ITALIENNE
Accompagnements	JULIENNE DE LEGUMES	PUREE DE BUTTERNUT	Frites	BLE PILAF
	SALADE	SALADE	SALADE	SALADE
Fromage	SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETITS SUISSES
Dessert	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	ENTREMETS VANILLE	ECRASE DE POMMES ET SPECULOOS

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 14 au 18 janvier 2019

api



MENU BIO

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	VELOUTE DE BROCOLIS	BETTERAVES VINAIGRETTE 	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE 
Plat	TARTIFLETTE (pdt locale) 	PATES A LA BOLOGNAISE 	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	BLANQUETTE DE POISSON
Accompagnements			PETITS POIS	HARICOTS VERTS
	SALADE 	SALADE 	SALADE 	SALADE 
Fromage		REFRAIN 	COULOMMIERS	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT	YAOURT A LA VANILLE 	CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT 	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 21 au 25 janvier 2019

api



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	VELOUTE DE LEGUMES		PIZZA		SALADE COLESLAW		SALADE DE RIZ	
Plat	EMINCE DE VOLAILLE		ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX		CARBONADE FLAMANDE		DOS DE LIEU SAUCE CITRON	
Accompagnements	BOULGHOUR		CAROTTES VICHY		POMMES RISSOLEES		PUREE DE BROCOLIS	
	SALADE		SALADE		SALADE		SALADE	
Fromage	BUCHETTE MELANGE		PETIT SUISSE SUCRE		BRIE		ASSORTIMENT DE FROMAGES	
Dessert	FLAN NAPPE CARAMEL		FRUIT DE SAISON		COMPOTE POMME ABRICOT		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 28 janvier au 1er février 2019

api



REPAS A THEME : MAINE ANJOU

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	POTAGE CRECY 	RILLETES DU MANS ET SES CORNICHONS	SALADE CHEF*	TARTINE AU THON
Plat	FILET DE POISSON MEUNIERE	FRICASSEE DE POULET A L'ANGEVINE	ROUGAIL SAUCISSES 	SAUTE DE VEAU A LA CREME 
Accompagnements	POELEE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS
	SALADE 	SALADE 	SALADE 	SALADE 
Fromage	ST NECTAIRE	REFRAIN 	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	ENTREMETS VANILLE (lait équilibré) 	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON 	GATEAU AU YAOURT

*Salade chef : salade verte, maïs, dés de fromage, croûtons

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 février 2019

api



MENU BIO

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PATE VEGETAL 	POTAGE 	ENDIVES AUX NOIX	VELOUTE DE LEGUMES
Plat	COEUR DE MERLU SAUCE CRUSTACES	HACHIS PARMENTIER 	EMINCE DE PORC 	POULET ROTI
Accompagnements	BRUNOISE DE LEGUMES		GRATIN DE CHOU-FLEUR	Frites
	SALADE 	SALADE 	SALADE 	SALADE 
Fromage	GOUDA	REFRAIN 	BUCHETTE MELANGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT A LA VANILLE 	CREPES	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