



Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 31 AU VENDREDI 4 SEPTEMBRE



lundi 31 août 2020

mardi 1 septembre 2020

Melon

Cuisse de poulet rôti

Frites

Emmental

Glace

jeudi 3 septembre 2020

Betteraves vinaigrette

Boulettes végétales

Semoule

Bûche du Pilat

Compote de pommes

vendredi 4 septembre 2020

Tartine

Dos de colin sauce citron

Julienne de légumes / Salade

Petits suisses sucrés

Fruit de saison



Fushia : menu végété



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



Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 SEPTEMBRE

lundi 7 septembre 2020

Rillettes de thon
Escalope de volaille au maroilles
Poêlée de brocolis
Brie
Glace

mardi 8 septembre 2020

Tomates bio à la vinaigrette
Hachis parmentier (viande bio et pdt bio)
Salade bio
Refrain bio / Camembert bio
Fruit de saison bio

jeudi 10 septembre 2020

Concombre à la bulgare
Chili sin carne
Riz
Saint Nectaire
Abricots au coulis de fruits rouges

vendredi 11 septembre 2020

Taboulé
Blanquette de poisson
Carottes vichy
Assortiment de fromages
Tarte aux pommes

Fushia : menu végété

Vert : produit bio

Nos producteurs locaux :

2 - GAEC Le Pis qui chante à Villaines-sous-Lucé - 72



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



Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 SEPTEMBRE

lundi 14 septembre 2020

Melon
Chipolatas
Lentilles
Mimolette
Compote tous fruits

mardi 15 septembre 2020

Salade de pâtes
Emincé de boeuf
Haricots verts
Petits suisses sucrés
Glace

jeudi 17 septembre 2020

Salade verte au maïs, croûtons et dés de tomates
Filet meunière
Courgettes à l'ail
Carré ligueil
Semoule au lait au chocolat

vendredi 18 septembre 2020

Macédoine de légumes
Quiche au fromage
Salade
Assortiment de fromages
Fruit de saison



Fushia : menu végété



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



Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 SEPTEMBRE

lundi 21 septembre 2020

Betteraves bio à la vinaigrette
Pâtes à la bolognaise (pâtes bio, viande bio)
Salade verte bio
Camembert bio
Fromage blanc sucré bio

mardi 22 septembre 2020

Rillettes et cornichons
Dos de merlu sauce curry
Poêlée de légumes
Brie
Glace

jeudi 24 septembre 2020

Concombre à la crème
Omelette
Pommes de terre rissolées
Coulommiers
Fruit de saison

vendredi 25 septembre 2020

Tomate à l'échalote
Sauté de porc à la dijonnaise
Purée de céleri
Assortiment de fromages
Flan pâtissier

Fushia : menu végété



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



Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 28 AU VENDREDI 2 OCTOBRE

lundi 28 septembre 2020

Salade composée au maïs
Cordon bleu
Petits pois
Vache qui rit
Fruit de saison

mardi 29 septembre 2020

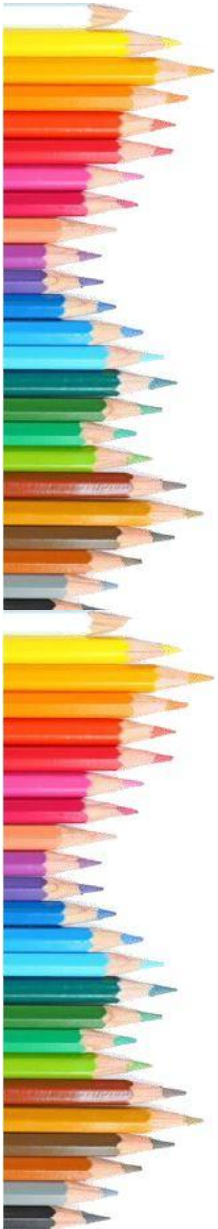
Duo de carottes et céleri râpés
Dos de hoki sauce crustacés
Riz pilaf
Tomme grise
Liégeois chocolat

jeudi 1 octobre 2020

Salade d'oeufs mimosa
Rôti de boeuf chasseur
Haricots verts
Bûchette de chèvre
Fruit de saison

vendredi 2 octobre 2020

Betteraves aux pommes
Tartiflette végétarienne
Salade
Assortiment de fromages
Entremets vanille



Fushia : menu végété



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



Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 OCTOBRE

lundi 5 octobre 2020

Velouté de légumes
Jambon braisé sauce tomate
Frites
Cantal
Fruit de saison

mardi 6 octobre 2020

Salade coleslaw (carottes bio, chou blanc bio)
Sauté de dinde bio
Pâtes bio
Emmental bio
Compote de poires bio

jeudi 8 octobre 2020

Tomate en vinaigrette
Cake aux légumes et au fromage
Salade
Tomme blanche
Crème anglaise et son biscuit

vendredi 9 octobre 2020

Saucisson à l'ail
Dos de lieu sauce hollandaise
Purée de légumes
Assortiment de fromages
Fruit de saison

Vert : produit bio

Fushia : menu végétarien



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



Restaurant scolaire du Grand Lucé

MENU DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 OCTOBRE

lundi 12 octobre 2020

Carottes râpées
Paupiette de veau sauce moutarde
Jardinière de légumes
Saint Nectaire
Gâteau au yaourt

mardi 13 octobre 2020

Velouté de tomate aux vermicelles
Filet de poisson meunière
Duo de haricots
Kiri
Entremets pistache

jeudi 15 octobre 2020

Salade verte aux croûtons
Emincé de boeuf
Riz
Petit suisse nature
Fruit de saison

vendredi 16 octobre 2020

Tartine au fromage
Flan aux petits légumes
Salade
Assortiment de fromages
Crème dessert vanille

Fushia : menu végétarien



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