

Restaurant scolaire du Grand Lucé

Semaine du 3 au 10 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MACEDOINE DE LEGUMES	TABOULE	TOMATES MOZZARELLA	SALADE MARCO POLO
Plat	SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE	EMINCE DE PORC AU CURRY	FILET DE POULET A LA CREME	DOS DE SAUMON SAUCE AUREOLE
Accompagnements		POELEE DE LEGUMES DU SOLEIL	FRITES	HARICOTS VERTS
	SALADE VERTE	FRUIT DE SAISON	SALADE	SALADE
Fromage	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE SUCRE
Dessert	GLACE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON



Produit Frais



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 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	RILLETES DE PORC	MELON	CONCOMBRE A LA CREME	MAQUEREAUX A LA TOMATE
Plat	ROTI DE DINDE SAUCE NORMANDE	BRANDADE DE POISSON	EMINCE DE BOEUF SAUCE ESTRAGON	SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE
Accompagnements	RATATOUILLE	SALADE VERTE	PATES	CAROTTES VICHY
	RIZ / SALADE		SALADE	SALADE
Fromage	CAMEMBERT	EDAM	REFRAIN	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS PRALINE	TARTE AUX POMMES



Produit Frais



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 17 au 21 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE TOMATES AU BASILIC	BAGUETTE SURPRISE	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE COLESLAW
Plat	CHIPOLATAS	BOEUF MODE	DOS DE HOKI	POULET ROTI
Accompagnements	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	COEUR DE BLE	FRITES
	SALADE	SALADE	SALADE	SALADE
Fromage	SAINT PAULIN	BUCHE DU PILAT	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	POIRE AU CARMEL	FRUIT DE SAISON	CREME CHIBOUST AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



Produit Frais



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 24 au 28 septembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES AU MAIS	CHRONIQUE CULINAIRE*	SALADE DU CHEF	TABOULE
Plat	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE ESTRAGON	SAUTE DE PORC AU CURRY
Accompagnements	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES	MINI FARFALLES	GRATIN DE CHOU-FLEUR
	SALADE	SALADE	SALADE	SALADE
Fromage	EMMENTAL	GOUDA	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS VANILLE	COMPOTE POMME FRAISE	GATEAU AU YAOURT

*Chronique culinaire : crème de carottes, lentilles corail, betteraves au cumin



Produit Frais



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 1 au 5 octobre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RAPEES	SALADE D'OEUF DURS MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES
Plat	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	DOS DE CABILLAUD SAUCE CREVETTES	EMINCE DE DINDE VALLEE D'AUGE	LASAGNES A LA BOLOGNAISE
Accompagnements	HARICOTS BEURRE	SEMOULE COUSCOUS	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE
	SALADE			
Fromage	ST NECTAIRE	BUCHETTE DE CHEVRE	FROMAGE BLANC SUCRE	REFRAIN
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT A LA VANILLE



Produit Frais



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 8 au 12 octobre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CONCOMBRE A LA BULGARE	RENCONTRE DU GOUT	MACEDOINE DE LEGUMES	PATE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS
Plat	BLANQUETTE DE VOLAILLE		ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	DOS DE LIEU
Accompagnements	TORTIS		LENTILLES	EPINARDS A LA BECHAMEL
	SALADE		SALADE	SALADE
Fromage	CAMEMBERT		PETIT SUISSE SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE



Produit Frais



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 15 au 19 octobre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE RIZ	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	CELERI REMOULADE	QUICHE LORRAINE
Plat	PALETTE DE PORC A LA MOUTARDE	COEUR DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE	EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS	CHIPOLATAS / MERGUEZ A L'ORIENTALE
Accompagnements	HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE VAPEUR	Frites	LEGUMES COUSCOUS
	SALADE	SALADE	SALADE	SEMOULE
Fromage	CANTAL	BUCHETTE DE CHEVRE	PETIT SUISSE SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL BEURRE SALE	COMPOTE POMME CASSIS	ENTREMETS VANILLE



Produit Frais



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