

Restaurant scolaire de Luc sur Mer

Semaine du 29 août au 02 septembre 2022

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

		Betteraves bio vinaigrette 	Carottes râpées bio au citron
		Raviolis	Filet de poisson MSC sauce ciboulette 
		Salade Verte	Épinards bio à la crème et Riz labellisé 
		Emmental	Camembert AOP 
		Glace	Fruit de raisin bio

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Restaurant scolaire de Luc sur Mer

Semaine du 05 septembre au 09 septembre 2022

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Roquette et condiments	Melon	Concombres à la vinaigrette	Salade de tomates mozzarella
Poulet Rôti De la maison "Nouet" 	Rôti de bœuf EDN froid, sauce mayonnaise 	Dhal de lentilles bio  	Filet de poisson MSC sauce estragon 
Courgettes bio et Pâtes bio 	Tomate provençale et Purée de pommes de terre locales 	Riz bio 	Brocoli bio et Semoule bio 
Edam	Cantadou	Pont l'Évêque AOP 	Yaourt les 2 vaches  
Fruit de saison bio 	Yaourt local 	Compote de fruits HVE 	Cake au citron

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Restaurant scolaire de Luc sur Mer

Semaine du 12 septembre au 16 septembre 2022

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade de pâtes bio au thon 	Radis rouge au fromage blanc	Rillettes de poisson aux herbes 	Betteraves bio et pomme vinaigrette 
Sauté de volaille de la maison "Nouet"  	Crumble de courgettes à la provençale 	Merguez et Chipolatas	Gratin de pâtes au saumon et aux petits légumes (pâtes bio) 
Carottes locales braisées 	Blé Bio 	Semoule bio et Ratatouille 	
Brie AOP 	Yaourt	Saint Moret 	Cantal AOP 
Fruit de saison bio 	Gâteau sec 	Fruit de saison bio 	Fromage blanc 

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Restaurant scolaire de Luc sur Mer














Semaine du 19 septembre au 23 septembre 2022

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Carottes locales râpées à la vinaigrette 	Melon	Concombres à la feta	Mousse de foie et condiments
Échine de porc BBC sauce échalote 	Goulash de bœuf EDN à la hongroise  	Bolognaise de lentilles corail bio  	Filet de poisson MSC sauce Colombo 
Haricots beurre	Pommes de terre 	Penne bio 	Duo Purée Pomme de Terre et Patate douce
Emmental	Petit suisse	Edam	Mimolette
Glace	Fruit de saison bio 	Yaourt "Les 2 Vaches"  	Fruit de saison HVE 

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison













Poisson MSC ou labellisé



Restaurant scolaire de Luc sur Mer

Semaine du 26 septembre au 30 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Animation Espagne		Feuilleté au fromage	Salade de riz bio façon niçoise 	Tomater à la vinaigrette
		Rôti de dinde aux champignons	Dalh de Lentilles  	Tajine de poisson MSC 
Animation Espagne		Haricots verts bio à l'ail 	Julienne de Legumes	Semoule bio et Épinards bio 
		Comté AOP 	Faimelle	Assortiment de fromages
		Salade de fruits 	Gâteau aux Yaourts 	Yaourt local aromatisé 

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Restaurant scolaire de Luc sur Mer


Semaine du 03 octobre au 07 octobre 2022

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Céleri local rémoulade 	Salade de lentilles bio sauce ravigote 	Velouté de potiron	Terrine de campagne et condiments
Pâtes à la bolognaise (pâtes bio et égréné bio) 	Filet de poulet labellisé à la crème 	Gratin de riz aux tomates, petits légumes et fromage râpé 	Filet de poisson MSC Sauce tomate 
	Carottes locales braisées 	Salade verte	Choux Fleur et Pomme de Terre 
Edam	Cantadou	Pont l'Évêque AOP 	Chèvre
Yaourt "les 2 vaches"  	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat 	Fruit de saison HVE 

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison











Poisson MSC ou labellisé



Restaurant scolaire de Luc sur Mer

Semaine du 10 octobre au 14 octobre 2022

RDG : Fait maison, fait région, des producteurs aux chefs

Lundi	Mardi Menu normand	Jeudi	Vendredi
Carottes locales râpées vinaigrette 	Velouté de légumes 	Mousse de betteraves bio au chèvre frais 	Salade grecque (concombre, tomate, olive, feta)
Saucisse de Toulouse	Bruschetta normande (crème, pommes de terre, camembert, pomme)  	Rôti de bœuf sauce Américaine	Parmentier de poisson MSC (pommes de terre locales) 
Semoule bio et Ratatouille 	Salade verte	Haricot Beurre	Salade
Brie AOP 	Yaourt 	Saint Moret 	Cantal AOP 
Fruit de saison bio 	Prené de pommes caramélisées 	Yaourt  	Rocher Coco

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Restaurant scolaire de Luc sur Mer

Semaine du 17 octobre au 21 octobre 2022

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Saucisson à l'ail	Betteraves bio à la vinaigrette 	Tomates aux herbes	Soupe potimarron
Blanquette de veau	Chili sin carne 	Steak haché grillé	Laragne saumon Brunoise de Légumes
Légumes Blanquette et Pommes vapeur locales 	Riz de Camargue IGP 	Frites	Salade verte
Comté AOP 	Camembert AOP 	Fainelle	Fromages
Fruit de saison HVE 	Crêpe d'Alençon au chocolat 	Compote de fruits HVE 	Petits suisses bio sucrés 

Menu végétarien



Repas à thème



Produit local ou régional



Produit bio



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé

