



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Semaine du 27 février au 03 mars 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Velouté de légumes "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Salade piémontaise
Riz bio bolognais	Omelette aux lardons	Gratin de pâtes au cheddar	Carrotte de la mer gratinée
	Pommes bio rissolées	Salade verte "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Purée de courge "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"
Edam	Cartadou	Pont l'Évêque AOP	Yaourt les 2 vaches
Fruit de saison	Tarte au chocolat	Crème à la vanille	Fruit de saison

Menu végétarien

Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit bio

Poisson MSC ou labellisé



Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou denrées pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration - S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul - Direction régionale : Api Restauration 5 rue
Denis Pâin - 14120 Mondévillie



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Semaine du 06 mars au 10 mars 2023

Lundi Mardi Jeudi Vendredi

Betteraves rouges bio vinaigrette	Salade colerlaw	Délect de légumes "Ferme des Rougeath Luc sur Mer"	Ronette et cornichon
Saucone fumée	Blanquette de volaille "de chez Nouet 50"	Tortu bio sauce colombo aux pois chiches	Filet de poisson à la crème
Lentilles bio vertes	Riz Bio		Gratin épinards Pommes de terre "Ferme des Rougeath Luc sur Mer"
Brie AOP	Gâteau rec	Saint Môret	Assortiment Fromages
Fruit de saison	Crème au chocolat	Fairnelle	Fruit de saison

Menu végétarien

Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit bio

Poisson MSC ou labellisé



Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou denrées pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Aui Restauration - S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social - 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul - Direction régionale - Aui Restauration 5 rue Denis Pâin - 14120 Mondreville



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Semaine du 13 mars au 17 mars 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade mexicaine	Salade de haricots verts au thon	Carottes râpées vinaigrette "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Émincé de chou blanc aux pommes "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"
Rivetti à la carotte	Hachis parmentier	Penne Bio à la carbonara	Fish and chips
	Salade verte "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"		
Emmental	Gâteau rec	Edam	Mimolète
Fruit de saison	Yaourt aux fruits "de la ferme de Bethanie b1"	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Menu végétarien

Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit bio

Poisson MSC ou labellisé



Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration - S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Barrois - Direction régionale : Api Restauration 5 rue Denis Poin - 14120 Mondévill



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Semaine du 20 mars au 24 mars 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade de lentilles corail Bio	Salade verte aux croûtons	Betteraves Bio rouges vinaigrette	Céleri rémoulade
Sauté de porc "De chez Nouët 50"	Burrito de légumes	Laragne Colognais	Turbot de poisson à la Briennaise
Poêlée de carottes et butternut "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"			Épinards et Riz Bio
Camembert AOP	Gâteau rec	Yaourt	Assortiment Fromages
Fruit de saison	Fromage Blanc aux fruits "de la ferme de Bethanie b1"	Chou à la crème	Salade de fruits

Menu végétarien



Repas à thème



Produit bio



Produit local ou régional



Produit labellisé



Produit maison



Poisson MSC ou labellisé



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul - Direction régionale - Api Restauration 5 rue
Denis Poin - 14120 Mondeville



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Semaine du 27 mars au 31 mars 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Endives à la pomme et aux noix	Pamplemousse au sucre	Carottes râpées vinaigrette "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Moune de foie
Courcoun au poulet "de chez Nouet 50" et aux légumes d'hiver "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Carbonade de bœuf	Gnocchi sauce champignons fromage	Filet de poisson MSC Bordelaise
Sensuke Bio	Écrasé de pommes de terre "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"		Chou-fleur en gratin "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"
Comté AOP	Tomme blanche	Fairnelle	Cantal
Fruit de saison	Île flottante	Crêpe au sucre "de la galette d'Alençon b1"	Ananas rôti au miel

Menu végétarien

Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit bio

Poisson MSC ou labellisé



Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gerant.
Api Restauration - S.A.S. au Capital de 10 000 000 00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Barrois - Direction régionale : Api Restauration 5 rue Denis Poin - 14120 Mondéville



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Semaine du 03 avril au 07 avril 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Concombre sauce bulgare	Salade de chou chinois	Betteraves bio rouges vinaigrette	Salade de mâche croûton et emmental
Poulet rôti "de Chez Nouet 50"	Sauté de porc aux raisins	Bolognaise végétarienne	Calamars à la romaine
Frites	Carottes braisées "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Tortu Bio	Riz Bio à la tomate
Brie AOP	Gâteau rec	Petit ruinen	Canenvert
Yaourt aux fruits "Lait 2 vaches 14"	Riz au lait	Pain perdu	Salade de fruits

Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Poisson MSC ou labellisé



Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration - S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Barrois - Direction régionale : Api Restauration 5 rue Denis Parn - 14120 Mondévill



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Semaine du 10 avril au 14 avril 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

	Carottes râpées vinaigrette "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"	Pâté de campagne	Concombre Bio vinaigrette
	Jambon grillé	Poulet tex mex sauce Barbecue	Parmentier de poisson
	Semoule bio & Ratatouille	Haricots verts	Salade verte "Ferme des Rougeats Luc sur Mer"
	Gâteau rec	Edam	Assortiment de Fromage
	Crème aux oeufs & chocolat de Pâques	Fruit de saison	Yaourt aromatisé "Lait 2 vaches 14"

Menu végétarien

Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit bio

Poisson MSC ou labellisé

Produit local ou régional



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Api Restauration - S.A.S au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Barrois - Direction régionale : Api Restauration 5 rue
Denis Pain - 14120 Mondévill