



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École de Luc sur mer

Semaine du 04 septembre au 08 septembre 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Betteraves vinaigrette	Céleri remoulade de la ferme des Rougeats (14)	Concombre vinaigrette	Salade de riz bio et tomates
Ravioli gratinés	Omelette nature	Aiguillettes de volaille de chez Nouet (50) sauce Napolitaine	Filet de poisson sauce citron
Salade verte vinaigrette	Courgettes braisées de la ferme des Rougeats (14)	Petit pain aux oignons	Carottes braisées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Crème à la vanille



Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou d'ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, menu de vous rapprocher du gérant.
Ap. Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 €, RCS Lille Métropole : 4177 181 019 - Siège social : 304 rue du Général de Gaulle - 59500 Mons-en-Barrois - Direction régionale : Alsace Restauration France
Denis Pajot - 11/20 Mardieuille



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École de Luc sur mer

Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Partègue	Moune de foie et cornichon	Ratin râpié de la ferme des Rougeats (14) et Beurre	Taboulé
Rôti de porc au jun	Sauté de poulet de chez Nouet (50) aux olives	Parta party sauce tomate aux pois chiches bio	Colombo de poisson
Haricots verts et Semoule Bio	Ratatouille		Bracôln
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc à la confiture	Poire rôtie au pécunon	Cake aux pommes	Frauen



Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé

Nous plaçons nos activités de cuisine dans un cadre d'accompagnement des atouts locaux et régionaux. Pour toute information, merci de vous rapprocher du service.
Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000 000 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Siège social : 404 rue du Général de Gaulle - 59470 Mons en Breuil - Direction régionale : Api Restauration SAS
Dernis Print - 14720 Monticourt



École de Luc sur mer

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023

Lundi Mardi Jeudi Vendredi

Salade verte de la ferme des Rougeats (14) au fromage	Tomates vinaigrette	Melon	Concombre, sauce fromage Blanc ciboulette
Paela végétarienne	Sauté de bœuf	Filet de poulet rôti de chez Nouët (50) mariné	Pâtes au poisson
	Gratin de chou-fleur de la ferme des Rougeats (14)	Purée de carottes de la ferme des Rougeats (14)	
Fromage	Bouillabaisse	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Yaourt bio aux fruits de la ferme de Béthanie	Quatre quarts	Crème au chocolat



Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé

Nos plats sont végétariens de couleur des substances qui leur sont ajoutées afin d'être plus attractifs. Pour toute information, n'hésitez pas à nous contacter.
Apo BioSécurité, S.A.S. au Capital de 13 000 000 (0) € - RCS Lille Métropole : 477 161 010 - Siège social : 94 rue du Général de Gaulle - 59100 Marais - Direction régionale : Apo BioSécurité 59100 Marais



École de Luc sur mer

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Feuilleté au fromage	Salade colorée	Salade de tomates au Basilic et huile d'olive	Melon
Filet de poulet de chez Nouvel (50) à la normande	Croque végétarien	Chocolat grillé	Filet de poisson meunière
Riz	Salade verte	Frites	Purée de potimarron de la ferme des Rougeats (14)
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Compote pomme Bretonne	Madeleine aux pépites de chocolat	Glace	Salade de fruits

Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé



Nos plats sont certifiés de contenance des substances ou des produits 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 : 477 181 019 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59510 Mons en Barrois - Direction régionale : Api Restauration - 5 rue
Denu Poir - 13120 Marseilles



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École de Luc sur mer

Semaine du 02 octobre au 06 octobre 2023

Lundi

Mardi



Jeudi

Vendredi

Céleri de la ferme des Rougeats (14) aux pommes	Salade de haricots verts	Tomates à la vinaigrette	Salade de fêta au miel
Escalope de porc à la moutarde	Pauvrette de veau aux poireaux	Risotto aux courgettes et champignons	Filet de poisson à la tomate
Pommes de terre vapeur de la ferme des Rougeats (14)	Lentilles		Carottes au beurre
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Yaourt aromatisé bio de la ferme de Cethane	Tiramisu	Fruit de saison



Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de nous contacter au 02 47 181 010 - Siège social - 384 rue du Général de Gaulle - 95370 Mont-sous-Launay - Direction régionale - Agence Régionale de Santé



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École de Luc sur mer

Semaine du 09 octobre au 13 octobre 2023



Rencontres du Goût : Délicieusement Bas Carbone

Lundi Mardi Jeudi Vendredi

Carottes râpées	Salade de pâtes bio au thon	Salade verte au fromage	Concombre à la crème
Bruschetta jambon tomate mozzarella	Moussaka de dinde de chez Nouet (50) aux légumes	Galette d'Alençon aux courgettes	Saumonette sauce aigre
Salade verte		Tortu bio à la tomate	Riz bio
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Glace	Fruit de saison	Tarte Tatin caramel de pomme et crème au Thym	Salade de fruits

Menu végétarien

Produit labellisé



Repas à thème

Produit maison



Produit bio

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.
Agi Restauration, S.A.R.L au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mors-en-Baroeul - Direction régionale : Agi Restauration 5 rue
Cécile Pan - 14120 Mordeneville



Mardi 10 octobre :

Moussaka de dinde de
chez Nouet (50) aux
légumes

Jeudi 12 octobre :

Galette d'Alençon aux
courgettes

Tarte Tatin caramel de
pomme, et crème au
thym





CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

École de Luc sur mer

Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2023

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade de riz, maïs, ciboullette	Betterave bio vinaigrette	Potage de légumes	Crêpe au fromage
Boulettes d'agneau sauce tomate basilic	Courgette farcie aux épices	Pâtes gratinées à la crème de courge	Filet de poisson sauce aneth
Gratin de chou-fleur	Pommes de terre persillées de la ferme des Rougeats (14)		Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Crème caramel	Tarte aux fruits	Fruit de saison



Menu végétarien



Produit labellisé



Repas à thème



Produit maison



Produit bio



Produit local ou régional



Poisson MSC ou labellisé

Tous droits sont réservés du contenu des suggestions de menus. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Ape Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 081 010 - Siège social : 33d rue du Général de Gaulle - 59370 Marais-en-Barrois - Direction régionale : Ape Restauration 51 rue
Darius Parny - 14120 Bretteville