






# Menus MAI JUIN 2024

## ECOLE DE LUC SUR MER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 06 mai	Repas végétarien 	Férié jeudi 09 mai	Fermé vendredi 10 mai
BETTERAVES VINAIGRETTE 	FRIAND AU FROMAGE		
BOLOGNAISE	OMELETTE NATURE		
TORTIS 	PETITS POIS CAROTTES		
FROMAGE	FROMAGE		
GLACE	FRUIT DE SAISON		

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. le pain Provient d la boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les legumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer



# Menus MAI JUIN 2024

## ECOLE DE LUC SUR MER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

13 mai		14 mai		16 mai		17 mai	
jeudi 13 mai		vendredi 14 mai		jeudi 16 mai		vendredi 17 mai	
		Repas végétarien					
SALADE VERTE AU MAÏS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME	ÉPINARDS À L'AIL ET RIZ BIO PILAF		
SAUTÉ DE POULET de Chez Nouet (50) AU CURRY	CHIPOLATA AUX HERBES	TARTE AUX FROMAGES					
SEMOULE	LENTILLES	SALADE VERTE					
FROMAGE	FROMAGE	YAOURT					
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF					



Produit Local



Produits Labellisés



Produits Pêche durable



Produits Bio

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. le pain Proviend d ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les légumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer



# Menus MAI JUIN 2024

## ECOLE DE LUC SUR MER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Lundi de Pentecôte - Férié	21 mai Repas végétarien	23 mai jeudi 23 mai	24 mai vendredi 24 mai
	TOMATES VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	LASAGNES DE LÉGUMES	SAUCISSE DE STRASBOURG	FLAN DE THON À LA PROVENÇALE
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO ET COURGETTES AUX HERBES
	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE
	CREME VANILLE	CRUMBLE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement. le pain Provient d'ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les legumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer

Légende :



# Menus MAI JUIN 2024

## ECOLE DE LUC SUR MER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

27 mai 28 mai 30 mai 31 mai

27 mai		28 mai		30 mai		31 mai	
Repas végétarien		Repas végétarien		Repas végétarien		Repas végétarien	
BETTERAVES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE	MELON	ROSETTE ET CORNICHONS	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENÇALE	RATATOUILLE ET RIZ BIO PILAF	PETIT SUISSE	SALADE DE FRUITS
POULET DE CHEZ NOUET (50) SAUCE TEXANE	JAMBON BRAISÉ	PIZZA FROMAGE	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENÇALE	ROSETTE ET CORNICHONS	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENÇALE	PIZZA FROMAGE	ROCHER COCO
POMMES DE TERRE SAUTEES	MACARONIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MACARONIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	YAOURT	POT GLACÉ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement. le pain Proviend d ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les legumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer

Légende :



# Menus MAI JUIN 2024

## ECOLE DE LUC SUR MER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

03 juin	04 juin	06 juin	07 juin
<b>Repas végétarien</b> 			
PASTÈQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
PÂTES AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	BOULETTES AU BOEUF SAUCE POIVRONS	AIGUILLETES DE POULET de chez Nouet (50) AUX CHAMPIGNONS	BLANQUETTE DE POISSON
-	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS
FROMAGE	YAOURT	PETIT SUISSE	FROMAGE
BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. le pain Proviend d ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les légumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer



# Menus MAI JUIN 2024

## ECOLE DE LUC SUR MER

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

10 juin 11 juin 13 juin 14 juin

Repas végétarien

SALADE VERTE AU MAÏS ET SURIMI	MELON	RADIS CROQUE SEL	TOMATES AU BASILIC VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE ET AU MIEL	PILONS DE POULET de chez Nouet (50) ROTI MARINE	CRUMBLE DE COURGETTES À LA PROVENÇALE	CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE
LENTILLES	FRITES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RATATOUILLE ET RIZ BIO PILAF
FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	PETTIT SUISSE
FRUIT DE SAISON	CUAJADA (GÂTEAU ESPAGNOL : yaourt / fleur d'oranger)	POT GLACE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio    Produits Pêche durable    Produits Labellisés    Produit Local

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement. le pain Provient d'ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les legumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer






# Menus MAI JUIN 2024


## ECOLE DE LUC SUR MER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

17 juin	18 juin	20 juin	21 juin
PASTÈQUE	Repas végétarien 	MELON	RILLETES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PÂTES BIO CARBONARA 	POISSON DE LA MARÉE SAUCE CRÈME
CAROTTES	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	SALADE VERTE	PURÉE D'ÉPINARDS
FROMAGE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES 	YAOURT	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	GÂTEAU SEC	YAOURT À BOIRE
	YAOURT AUX FRUITS		



 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement. le pain Proviend d ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les legumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer



# Menus MAI JUIN 2024

## ECOLE DE LUC SUR MER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

24 juin	25 juin	27 juin	28 juin
TOMATES BASILIC AUX OEUFS	REPAS VEGETARIEN 	BETTERAVES SAUCE BULGARE	SALADE DE POMME DE TERRE PERSIL ET OIGNON ROUGE
RAVIOLI	DUO DE MELONS	JAMBON BLANC	MARÉE DU JOUR 
FROMAGE	CROISSANT AU FROMAGE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE ET RIZ BIO 
POT DE GLACE	SALADE VERTE 	YAOURT	FROMAGE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. le pain Proviend d ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les legumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer





# Menus MAI JUIN 2024


## ECOLE DE LUC SUR MER

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

01 juillet      02 juillet      04 juillet

 Repas végétarien

WRAP AU THON CRUDITÉS	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	VACANCES !
RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	PIZZA AU FROMAGE	
FLAGEOLETS	SALADE VERTE 	
FROMAGE	FROMAGE	
PASTÈQUE	BATONNET DE GLACE	

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. le pain Proviend d'ela boulangerie l'Envie de Luc sur Mer les legumes frais de la ferme des Rougeats de Luc sur mer