



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ecole de Luc sur Mer

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	TOMATES VINAIGRETTE	CÉLERI SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRES BULGARES	MOUSSE DE FOIE
RAVIOLIS	TORTILLA POMMES DE TERRE AUX HERBES	SAUTÉ DE PORC	POULET RÔTI (fournisseur local LDC) 	MOULES
SALADE	COURGETTES	SEMOULE BIO 	TOMATE PROVENÇALE	FRITES
BRIE	TOMME DE VACHE (fournisseur local PUR PERCHE)	CHÈVRE	BOULGOUR BIO 	LAITAGE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ecole de Luc sur Mer

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	RADIS SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	PASTÈQUE	MELON
SAUTÉ DE POULET CARAMEL ET OIGONS (poulet local fournisseur LDC) 	RÔTI DE PORC AU JUS	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	PASTA PARTY sauce veloutée aux petits pois et mozzarella	COLOMBO DE POISSON MSC 
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO  RATATOUILLE	GRATIN DE POMMES DE TERRE	(pâtes BIO) 	PATATE DOUCE
GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT	YAOURT	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ecole de Luc sur Mer

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
TOMATE VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	DUO COURGETTES CAROTTES SAUCE RÉMOULADE	RILLETES DE POISSON	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE HOUMOUS
FLAN DE COURGETTES	PILON DE POULET À LA BASQUAISE (fournisseur de volail local LDC)	BOEUF FAÇON BOURGUIGNON	SAUCISSE GRILLÉE	CARBONARA DE SAUMON
SALADE	PIPERADE COEURS DE BLÉ	PURÉE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES BIO CAROTTES AUX OIGNONS JAUNES	COQUILLETES BIO FONDUE DE POIREAUX
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE SUCRÉ	LAITAGE
CREME VANILLE	POIRE AU CARAMEL	SALADE DE FRUITS DU CHEF	TARTE FINE À LA POMME	FRUIT DE SAISON

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labelisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ecole de Luc sur Mer

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
COLESLAW	MELON	GASPACHO TOMATE CONCOMBRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TOAST AU CHÈVRE
OMELETTE AU FROMAGE	TAJINE DE LÉGUMES, POIS CHICHES, AMANDES ET ABRICOTS SECS	JAMBON BLANC	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE MERLU MSC SAUCE AURORE
PETITS POIS AUX JUS	SEMOULE BIO	MACARONI BIO	SALADE VERTE	BROCOLIS
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETIT SUISSÉ	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labelisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ecole de Luc sur Mer

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
PASTÈQUE	SALADE GRECQUE	RILLETES ET CORNICHON	CÉLERI AUX POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE
ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY	FILET DE DINDE SAUCE NORMANDE	QUICHE POTIMARRON CHEDDAR	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE
SEMOULE BIO	RIZ PILAF BIO	SALADE VERTE	(pâtes BIO)	CHOU-FLEUR RÔTI À L'AIL
CAROTTES AUX OIGNONS				ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
CANTAL AOP	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POMME CUITE CARAMELISÉE	FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labelisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ecole de Luc sur Mer

#REF!				
lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
RADIS ROSE ET BEURRE	LENTILLES BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
BROCHETTE DE FRITES	SAUTÉ DE BOEUF A LA TOMATE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	CRUMBLE BUTTERNUT HARICOTS ROUGES ET QUINOA	POISSON MEUNIÈRE
(frites jambon fromage sur brochette)	COURGETTES	SALADE VERTE		GRATIN DE CHOU-FLEUR POMMES DE TERRE CHEDDAR
TOMATES PROVENÇALES	COEURS DE BLÉ			
BRIE	EMMENTAL	SAINT PAULIN	YAOURT SUCRÉ	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	FROMAGE BLANC CONFITURE (Fromage blanc local Pur Perche) 	CAKE MARBRÉ DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labelisés

 Produit Local



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ecole de Luc sur Mer

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	MENU HALLOWEEN jeudi 18 octobre	vendredi 17 octobre
RENCONTRES DU GOÛT : MENU INVERSÉ BAS CARBONE				
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	ILE FLOTANTE ET SON CRÈMEUX À LA CAROTTE RDG	SALADE MEXICAINE	MENU HALLOWEEN 	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
MAC AND CHEESE (macaronis BIO)	AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME DE CIBOULETTE	JAMBON BRAISÉ		FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
PETITS POIS	BOULGOUR BIO	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE
BUCHE DE CHÈVRE	POTIMARRON RÔTI	CLAFOUTIS AU BROCOLIS RDG		SEMOULE BIO
FRUIT DE SAISON	TABOULÉ SUCRE POMME POIRE ET AMANDES TORREFIÉES RDG (semoule BIO)	GOUDA		LAITAGE
		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.