

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

			Epiphanie	
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE (Carottes locales Halle de Rougeas)	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE POTIRON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE
STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	CHILI SIN CARNE (POIS BIO)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (porc local Socopa)	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE VALLEE D'AUGE (volaille locale LDC)	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ BIO	SEMOULE BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE (pomme de terre local Halle De Rougeas)	ECRASE DE POMME DE TERRE (Pomme de terre locales Halle de Rougeas)
		-		FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BÛCHE DE CHÈVRE	BRIE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	DUO DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio


Produits Pêche durable

Produits Labellisés


Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	CAROTTES VINAIGRETTE (carottes locale La Halle de Rougeas) 	SALADE DE RIZ AU THON	RILLETES DE PORC
SAUTE DE POULET SAUCE FORESTIERE (poulet local LDC) 	CURRY DE LENTILLES VERTES AU LAIT DE COCO (lentilles Bio) 	PATES BIO 	OMELETTE	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 
POTATOES AU PAPRIKA	RIZ BASMATI	BOLOGNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POMME DE TERRE PERSILLEES (pomme de terre locale Halle de Rougeas) 
GOUDA	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	BRIE	LAITAGE
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	TARTE AUX POMMES	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 





Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	REPAS ORIENTAL	CELERI REMOULADE AUX POMMES	ROSETTE ET CORNICHON	POTAGE PARMENTIER
RISOTTO AUX PETITS POIS PARMESAN AOP 		EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE (porc local Socopa) 	SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE (beuf local Socopa) 	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
		LENTILLES BIO 	CAROTTES AU CUMIN (carottes locales Halle de Rougeas) 	PENNE BIO 
			SEMOULE BIO 	
MIMOLETTE		BÛCHE DE CHÈVRE	BRIE	LAITAGE
CREME VANILLE		YAOURT AU MIEL (yaourt local Pur Perche) 	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 








Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	VELOUTE DE POTIMARRAON	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE (carottes locale Halle de Rougeas) 	BETTERAVES VINAIGRETTE
BOULETTE AU BOEUF SAUCE ORIENTALE	POULET RÔTI AUX HERBES (Poulet bio local Domaine des Rouges Terres -14) 	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS (Porc local Socopa) 	CRUMBLE DE QUINOA HARICOTS ROUGES ET PUREE DE BUTTERNUT	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
BLE BIO 	COQUILLETTE BIO 	RIZ BIO 	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
CANTAL AOP 	EMMENTAL	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	GATEAU YAOURT	CREME AUX OEUFS	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026


RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER



Chandeleur


lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		ENDIVE AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	WRAP AU HOUMOUS ET CAROTTES
GALETTE SAUCISSE (galette locale La Galette d'Alençon) 	MENU CHINOIS	BOEUF BOURGUIGNON (boeuf local Socopa) 	GALETTE D'AVOINE SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON MSC À LA CRÈME 
SALADE VERTE VINAIGRETTE		FRITES (pomme de terre locale La Halle de Rougeas) 	PETITS POIS AUX OIGNONS	PUREE DE PATATE DOUCE
CANTAL AOP 		TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE NATURE	LAITAGE
CREPE AU SUCRE (crêpe locale La Galette d'Alençon) 		YAOURT À BOIRE	POMME AU FOUR À LA GELÉE DE GROSEILLE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 








Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
POTAGE AUX LEGUMES	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	RILLETTE AUX POISSONS ET FROMAGE BLANC	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE
ROUGAIL SAUCISSE	OEUF BROUILLES FROMAGE ET CIBOULETTE	JAMBON GRILLÉ	TENDERS DE POULET SAUCE TARTARE (poulet local LDC) 	FILET DE POISSON MSC SAUCE AU CURRY 
RIZ BIO 	POELEE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS (pomme de terre locale La Halle de Rougeas) 	PATES BIO 	PUREE DE CAROTTES	SEMOULE BIO 
BRIE	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	BÛCHE DE CHÈVRE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	MILLEFEUILLE DE GENOISE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

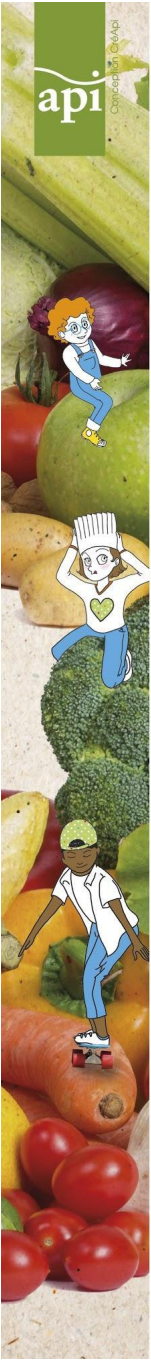
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER


VACANCES

Mardi-Gras

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février

Légende :

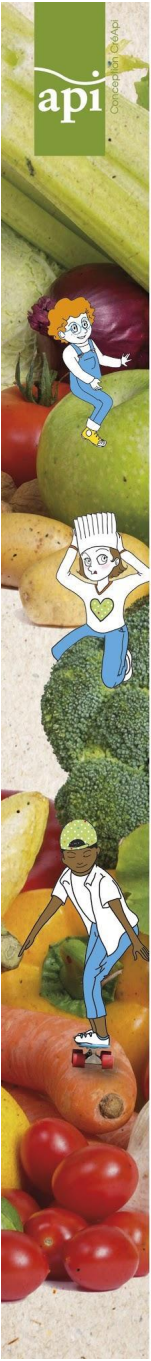
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

VACANCES

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 






Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus JANVIER FEVRIER 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

ALSE

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
BETTERAVE A LA VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE (carottes locale Halle de Rougeas) 	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	CELERI REMOULADE
CALAMARS À LA ROMAINE	SAUTE DE POULET AU CARMEL (poulet local LDC) 	CROQUE MONSIEUR	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	QUICHE AU POTIRON
RIZ BIO 	PETITS-POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
BRIE	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE AOP 	EDAM	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	YAOURT LOCAL A LA CONFITURE (yaourt Pur Perche) 	PETIT POT DE GLACE	COMPOTE POMME CANNELLE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.