

Menus MARS AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE (carottes locales Halle des Rougeas)	CELERI REMOULADE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	ROTI DE BOEUF VBF SAUCE AU POIVRE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (Porc local Socoppa)	MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson)
SEMIOULE BIO	POTATOES (Pomme de Terre locales Halle des Rougeas)	BOULGOUR BIO	CAROTTES A LA CREME (carottes locales Halle des Rougeas)	-
BÛCHE DE CHÈVRE	TOMME NOIRE	EDAM	YAOURT NATURE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE AU CAMEL	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Légende :

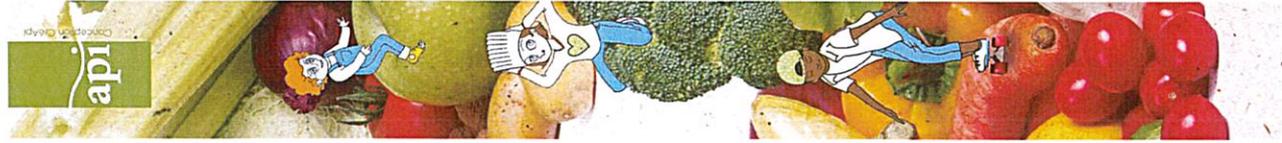
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
ANIMATION ALSACE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE (carottes locales Halles Des Rougeas)	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	PÂTE DE FOIE ET CORNICHON
Choucroute garnie Yaourt Gâteau à la mirabelle	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA (Boeuf local Socopa)	LASAGNE DE POISSON AUX POIREAUX	QUICHE CAMEMBERT POMME	POULET RÔTI (Poulet local Bio Domaine des Rouges Terres)
	SEMOULE BIO	SALADE VERTE	SALADE VINAIGRETTE	POTATOES DE PATATE DOUCE
	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT SUCRE	LAITAGE
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Légende :

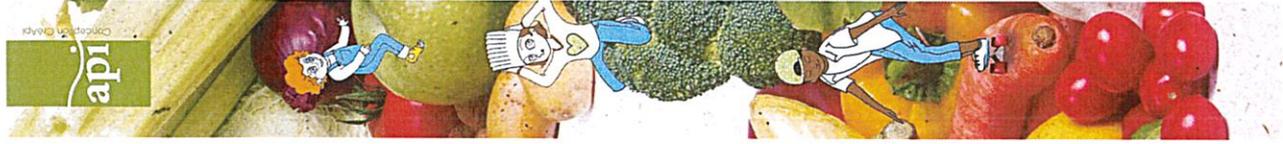
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

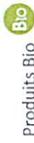


Menus MARS AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE	FEUILLETÉ ROULÉ AU CHORIZO	CELERI REMOULADE	SALADE COLESLAW
TAJINE DE PIULET AUX ABRICOTS SECS (poulet local LDC)	GALETTE DE CEREALES AU CURRY SAUCE TOMATE	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME	HACHIS PARMENTIER	FISH AND CHIPS
SEMOULE BIO	SALADE VINAIGRETTE	PUREE DE PETITS POIS	SALADE VERTE	FRITES (Pomme de terre locales Halle des Rougeas)
LEGUMES TAJINE				
TOMME NOIRE	SAINTECTAIRE AOP	BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE	LAITAGE
COUPE BANANE CHOCOLAT	YAOURT LA CASSONADE (Yaourt local Pur Perche)	FRUIT DE SAISON	CAKE CHEVALIER DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :



Produits Bio



Produits Pêche durable

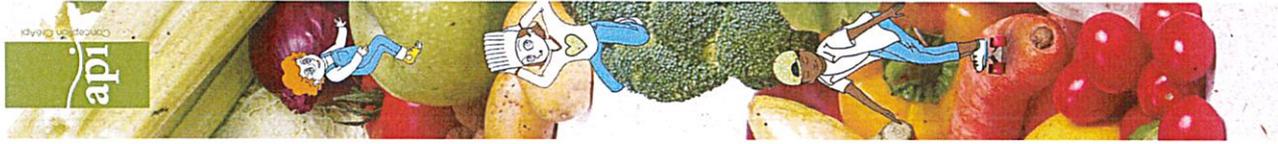


Produits Labellisés



Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE BULGARE	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RÂPÉES A L'ECHALOTE (carottes locales Halle des Rougeas)	
JAMBON BRAISE	CURRY DE LENTILLES BIO 	TENDERS DE VOLAILLE (aiguillette de poulet panée maison) Poulet local LDC 	BRANDADE DE POISSON	
GRATIN CHOU FLEUR POMME DE TERRE	RIZ BASMATI		SALADE	BOL DE RIZ
CANTAL AOP 	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	EDAM	
FRUIT DE SAISON	YAOURT A LA CONFITURE DE FRAISE (yaourt local Pur Perche) 	ILE FLOTTANTE	GÂTEAU DU CHEF	

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

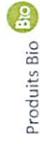
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER



Férié - Lundi de Pâques		mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE LENTILLES BIO 	ANIMATION ITALIE	RILLETTE DE POULET	
	DUO MERGUEZ CHIPOLATAS	ECHINE DE PORC SAUCE BARBECUE (porc local Socopa) 	PIZZA SALADE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	PAIN DE POISSON	
	FRITES (Pomme de terre locale Halle des Rougeas) 	HARICOTS VERTS		RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES 	
	MIMOLETTE	YAOURT NATURE		LAITAGE	
	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX POMMES		FRUIT DE SAISON	

Légende :



Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

vacances scolaires

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
SALADE DE PÂTES (pâtes Bio)	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES (carottes locales Halle Des Rougeas)	CONCOMBRE AUX DES DE BREBIS VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES
SAUTE DE POULET AU CARMEL (poulet local LDC)	BRANDADE DE POISSON	BRUSHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	BOLOGNAISE AUX POIS BIO	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MIEL MOUTARDE
HARICOTS VERTS	SALADE	SALADE VERTE	PÂTES BIO	LENTILLES AUX CAROTTES
EDAM	BRIE	SAINTE PAULINE	YAOURT NATURE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CITRON DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :



Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement.



Menus MARS AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

vacances scolaires

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	SALADE MEXICAINE (Haricots rouges, maïs, salade verte)	TZATZIKI	TABOULE (semoule BIO)
PASTA PARTY CARBONARA	OMELETTE AU CHEDDAR	ESCALOPE DE PORC SAUCE CURRY ET POMMES (porc local Socopa)	BOEUF BOURGUIGNON (boeuf local Socopa)	QUICHE AU THON
PÂTES BIO	FRITES (Pomme de terre locales Halle des Rougeas)	DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	POMME DE TERRE (locales Halle des Rougeas)	SALADE
BÛCHE DE CHÈVRE	GOUDA	YAOURT LOCAL VRAC (Pur Perche)	EMMENTAL	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

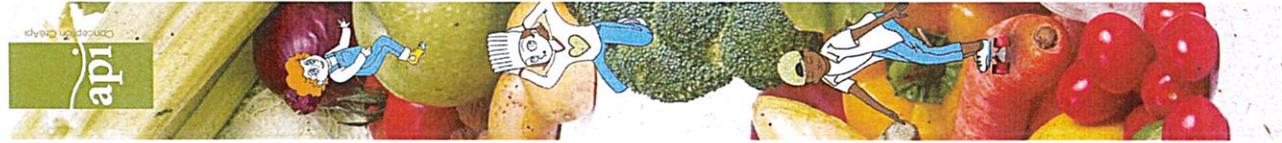
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LUC SUR MER

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	Fête du travail vendredi 01 mai
BETTERAVE VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	PÂTE DE CAMPAGNE	COURGETTES RÂPÉES	
MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage)	ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (porc local Socopa)	
SALADE VERTE		PANAIIS ROTIS		
	RIZ BIO	POMME DE TERRE ROTIES AU THYM (locale Halle des Rougeas)	SEMOULE BIO	
TOMME NOIRE	YAOURT LOCAL NATURE VRAC (Pur Perche)	EDAM	LAITAGE	
POMME CUITE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	MILLE FEUILLE DE GENOISE À LA CONFITURE	

Légende :

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.