




# Menus MAI JUIN 2026


## Restaurant scolaire Luc Sur Mer



Férié - Victoire 1945

| lundi 04 mai   | mardi 05 mai | mercredi 06 mai   | jeudi 07 mai   | vendredi 08 mai |
|--|--------------|---|--|-----------------|
| RADIS ROSE & BEURRE  | MEXIQUE      | TOMATE VINAIGRETTE  | CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC  |                 |
| ÉMINCÉ VÉGÉTAL À LA CRÈME CURRY  | ANIMATION    | CHIPOLATAS  | HACHIS PARMENTIER  |                 |
| TORTIS BIO  |              | SEMOULE BIO  | SALADE VERTE<br>(pomme de terre locale Rougeas)  |                 |
| EMMENTAL   |              | BÛCHE DE CHÈVRE   | CAMEMBERT  |                 |
| YAOURT AUX FRUITS  |              | ABRICOTS AU SIROP   | CAKE MARBRÉ  |                 |

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.








api

Compagnie Bio Pêche





# Menus MAI JUIN 2026

## Restaurant scolaire Luc Sur Mer

|  |  |   | Férié - Ascension |                 |
|--|--|---|-------------------|-----------------|
|  |  |   | jeudi 14 mai      | vendredi 15 mai |
| lundi 11 mai   | mardi 12 mai   | mercredi 13 mai   |                   |                 |
| BETTERAVES VINAIGRETTE   | TOMATE VINAIGRETTE   | OEUF DUR MIMOSA   |                   |                 |
| FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME   | ESCALOPE DE PORC LOCALE (Socopa)                  | HACHE DE POULET   |                   |                 |
| RIZ BIO       | Frites (pomme de terre locales Halle de Rougeas)  | COQUILLETTE BIO  |                   |                 |
|  |  | RATATOUILLE   |                   |                 |
| CANTAL AOP  | BÛCHE DE CHÈVRE  | CAMEMBERT   |                   |                 |
| DONUTS   | FRUIT DE SAISON  | POIRE AU COULIS DE FRUITS ROUGES  |                   |                 |

Légende :

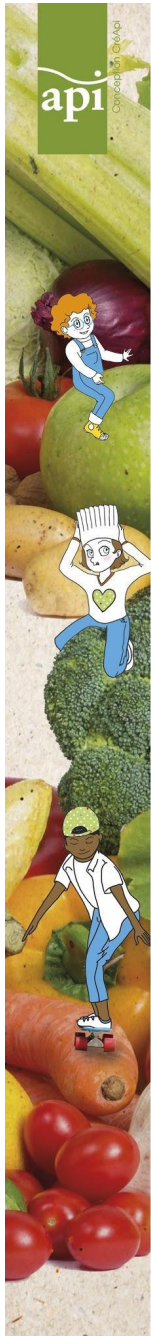
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 







Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

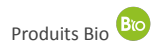


# Menus MAI JUIN 2026

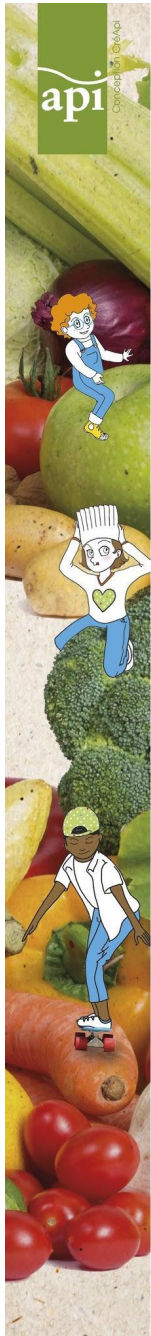
## Restaurant scolaire Luc Sur Mer

| lundi 18 mai  | mardi 19 mai   | mercredi 20 mai   | jeudi 21 mai   | vendredi 22 mai  |
|---|--|---|--|--|
| SAUCISSON A L'AIL   | CONCOMBRES À LA CIBOULETTE                           | RADIS ROSE ET BEURRE  | MELON  | CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE (carottes locales Rougeas)  |
| ESCALOPE DE DINDE TANDORI (local LDC)  | GALETTE D'AVOINE AUX TOMATES, POIVRONS ET MOZZARELLA | OEUF COCOTTE  | RÔTI DE BOEUF MAYONNAISE   | FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES                   |
| COURGETTES SAUTÉES A L'AIL  | SALADE VERTE VINAIGRETTE                             | SEMOULE BIO  | GRATIN DAUPHINOIS  | COQUILLETTE BIO   |
| BOULGOUR BIO                          | -  | -   | (Pomme de terre locale Rougeas)  | RATATOUILLE  |
| TOMME NOIRE   | EMMENTAL   | COULOMMIERS   | EDAM   | PETIT SUISSE   |
| BANANE AU CAMEL BEURRE SALÉ   | CRÈME À LA VANILLE                                   | FRUIT DE SAISON   | CRUMBLE POIRE CHOCOLAT   | FRUIT DE SAISON  |

Légende :







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# Menus MAI JUIN 2026

## Restaurant scolaire Luc Sur Mer

| Férié - Pentecôte |  |  |                                    |   |
|-------------------|--|--|------------------------------------|---|
| lundi 25 mai      | mardi 26 mai   | mercredi 27 mai  | jeudi 28 mai                       | vendredi 29 mai   |
|                   | HARICOTS VERT VINAIGRETTE  | CONCOMBRES VINAIGRETTE   | MELON                              | ROSETTE ET CORNICHONS   |
|                   | JAMBON BRAISÉ SAUCE NORMANDE   | POMME DE TERRE FARCIE<br>POULET CHAMPIGNONS  | ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE<br>CURRY COCO | FILET DE HOKI MSC SAUCE<br>PROVENCALE  |
|                   | MACARONI BIO  | SALADE VERTE<br><br>(Pomme de terre locale Rougeas)  | COURGETTES AUX OIGNONS             | TOMATE ROTIE<br><br>BOULGOUR BIO      |
|                   | TOMME BLANCHE  | BÛCHE DE CHÈVRE  | CAMEMBERT                          | PETIT SUISSE  |
|                   | FRUIT DE SAISON  | CRÈME AUX OEUFS  | GLACE                              | SALADE DE FRUITS  |

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 







Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# Menus MAI JUIN 2026


## Restaurant scolaire Luc Sur Mer

| lundi 01 juin  | mardi 02 juin   | mercredi 03 juin   | jeudi 04 juin   | vendredi 05 juin   |
|--|---|--|---|--|
| PASTÈQUE   | HARICOTS VERTS VINAIGRETTE  | CAROTTES VINAIGRETTE<br>(locale Rougeas)  | TOMATES VINAIGRETTE   | PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS   |
| PASTASOTTO DE COURGETTES<br>, AIL ET FINES HERBES  | ROUGAIL SAUCISSE  | QUICHE AU THON   | ESCALOPE DE DINDE SAUCE<br>MOUTARDE (local LDC)  | PAIN DE POISSON  |
| -  | RIZ BIO  | SALADE VERTE   | POTATOES<br>(Pomme de terre locale Rougeas)      | TOMATE<br>PROVENCALE   |
| COQUILLETES À LA FARINE DE<br>BLÉ ET POIS CHICHES  | -   | -  | -   | SEMOULE BIO  |
| MIMOLETTE  | YAOURT NATURE   | TOMME BLANCHE  | CAMEMBERT   | EMMENTAL   |
| YAOURT FERMIER AU COULIS<br>(Local Pur Perche)  | FRUIT DE SAISON   | FRUIT DE SAISON  | CRÊPE À LA CONFITURE DE<br>FRAISES  | FRUIT DE SAISON  |

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.