

Restaurant scolaire de Luc Sur Mer

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	ENDIVES AUX CROUTONS	CELERI REMOULADE	CAROTTES RÂPEES (carottes locales Halle Des Rougeas) 	SALADE DE COQUILLETES BIO AU SURIMI ET MAIS 
MACARONIS BIO 	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO 	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTE DE PORC LOCAL HVE (Viandes Fermières)  	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
CARBONARA	RIZ BIO 	SEMOULE BIO 	POMME DE TERRE VAPEUR (Pomme de terre locales La Halle Des Rougeas) 	BROCOLIS A L'AIL
BRIE	TOMME NOIRE	BUCHETTE CHEVRE	YAOURT LOCAL PUR PERCHE 	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	FLAN PÂTISSIER SANS PÂTE	FRUIT DE SAISON BIO 
PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 

Légende :

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Luc Sur Mer

	REPAS TEX MEX	Férié		
lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
SALADE VERTE, CAROTTES RÂPÉES ET CROÛTONS VINAIGRETTE	SALADE TEX MEX (salade verte, haricots rouges, maïs, carottes)		SALADE DE LENTILLES BIO A LA FETA 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE (Carotte locale Halles Des Rougeas) 
BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE	PILON DE POULET TEX MEX (Pilon local LDC) 		PARMENTIER À LA BRUNOISE PROVENÇALE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME ÉPINARDS 
TORTI BIO 	POTATOES RÔTIES AUX EPICES (Pomme de terre locale Halle Des Rougeas) 		SALADE VERTE VINAIGRETTE (Pomme de terre locale Halle Des Rougeas) 	RIZ BIO 
SAINT NECTAIRE AOP 	YAOURT NATURE		SAINT PAULIN	FROMAGE
FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE (Fromage BLanc Pur Perche) 	BROWNIE AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE		FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE RÔTIE AU CHOCOLAT
PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 		PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 

Légende :

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Luc Sur Mer

DESSERT DU MOIS

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE (carottes locales Halles des Rougeas)	RILLETES DE POISSON	POTAGE DE LÉGUMES
OMELETTE AU CHEDDAR	POT AU FEU (PALERON)	SALADE DE PATES BIO	RÔTI DE PORC BBC SAUCE MIEL ET MOUTARDE A L ANCIENNE	PÂTES BIO AU SAUMON
(Oeufs Bio et locaux Domaine Des Rouges Terres)	LEGUMES DU POT	AU SURIMI ET AU MAÏS	FONDUE DE POIREAUX	
PATES BIO	POMME DE TERRE PERSILLEES (Pomme de terre locale Halles Des Rougeas)		COEUR DE BLE BIO	
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BUCHETTE DE CHEVRE	BRIE	LAITAGE
COUPE BANANE BIO CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE (Fromage Blanc Local Pur Perche)	CREME VANILLE	COOKIE MOELLEUX À LA CRÈME DE MARRONS ET PÉPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL

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 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE	DUO CAROTTES ET CHOU BLANC (carotte locale Halle des Rougeas) 	OEUF DUR MAYONNAISE (Oeuf bio et locaux Domaine des Rouges Terres) 	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE (sauté de dinde local LDC) 	GALETTE D'AVOINE CAROTTE ET CURRY	FAJITAS AU BOEUF	PARMENTIER DE POISSON	JAMBON BRAISE SAUCE CIDRE (Porc local HVE Viandes Fermières) 
RIZ BIO 	POTATOES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	TORTI BIO 
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	(Pomme de terre locale Halle Des Rougeas) 	-	(Pomme de terre locale Halles Des Rougeas) 	POTIMARRON RÔTI
CANTAL AOP 	TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE LOCAL 	EMMENTAL	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT FERMIER A LA CONFITURE (local Pur Perche) 	FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE DE FRUITS	PANNA COTTA AU COULIS
PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 

Légende :

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Luc Sur Mer

DESSERT DU MOIS

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
ENDIVES AU FROMAGE	VELOUTE DE LEGUMES	BLANC DE POIREAU MIMOSA	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE (carottes locales Halle Des Rougeas)	CELERI REMOULADE
PÂTES À LA BOLOGNAISE	TARTIFLETTE	PIZZA AUX FROMAGES	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	TORTILLA AU CHORIZO
(SPAGHETTI BIO)	SALADE VERTE VINAIGRETTE (Pomme de terre locale Halle des Rougeas)	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO
BUCHE DE CHEVRE	MIMOLETTE	PETIT SUISSE LOCAL	YAOURT NATURE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	CREME CHOCOLAT (confectionnée sur place)	POMME BIO CUITE	FRUIT DE SAISON BIO	CHESSECAKE SPÉCULOOS ORANGE
PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL

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 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
SALADE DE CHOU CHINOIS SAUCE SOJA	SOUPE À L'OIGNON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L ECHALOTE 	PATE DE CAMPAGNE
SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE POULET SAUCE VALLEE D'AUGE (poulet Local LDC) 	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC MENTHE	FILET DE POISSON MSC SAUCE TOMATE 
LENTILLES BIO ET CAROTTES 	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	RIZ BIO 
(Carotte locale Halle des Rougeas) 	(Pomme de terre locale Halle Des Rougeas) 	-		FONDUE DE POIREAUX
BRIE	GOUDA	YAOURT LOCAL PUR PERCHE 	TOMME NOIRE	LAITAGE
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS	ROULÉ À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO 
PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 	PAIN LOCAL 

Légende :

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant scolaire de Luc Sur Mer

api

Concepteur CréaApi

			MENU DE NOEL	
lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	MOUSSON DE CANARD ET TOAST	SALADE DE RIZ, MAIS ET CIBOULETTE
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CRÈME CURRY	SAUTE DE PORC HVE AU CAMEL (porc local Viandes Fermières)	RIZ BIO AU CHORIZO ET PETITS LEGUMES	TENDERS DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE POISSON MSC À LA CRÈME
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SEMOULE BIO		POMMES DAUPHINE	PURÉE DE BUTTERNUT
	CAROTTES (carottes locale Halle des Rougeas)		POELEE DE NOEL (haricots verts champignons marrons)	
BUCHE CHEVRE	SAINT PAULIN	GOUDA	FROMAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMETS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	BUCHE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL	PAIN LOCAL

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.