



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
	REPAS DU CHEF		BETTERAVE BIO	TRANCHE DE PASTÈQUE
			CORDON BLEU	FILET DE COLIN MEUNIÈRE CITRON
			COQUILLETTE BIO	RIZ BIO
			COMPOTE INDIVIDUELLE	CRÈME AU CHOCOLAT



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Repas végétarien 				
TRANCHE DE MELON	SALADE DE PÂTES (COQUILLETTES BIO)		CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE MAYONNAISE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	FALAFELS SAUCE TOMATE		SAUTÉ DE POULET DU GERS AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ ET CITRON
SEMOULE BIO	PETITS POIS À LA PROVENÇALE		BROCOLIS AUX AMANDES	LENTILLES PAYSANNES
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES MAISON		ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Repas végétarien 				
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)		PASTEQUE	CAROTTES RAPEES
ÉMINCÉ DE BOEUF CHASSEUR	GNOCCHI SAUCE 3 FROMAGES		SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	BRANDADE DE POISSON A MA FACON
POMME VAPEUR	COURGETTES PERSILLÉES		SPAGHETTIS	PLAT COMPLET
PATISSERIE DU CHEF	SMOOTHIE DE FRUITS		POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT
&
DU DEVELOPPEMENT DURABLE



lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Repas végétarien 	REPAS DE NOTRE RÉGION			
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON		TOMATE LOCALE A LA MOZZARELLA	PATE DE CAMPAGNE
RIZ DE LA GARRIGUE VEGETARIEN	BOURGUIGNON DE BOEUF		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	FILET DE COLIN MEUNIERE
RIZ BIO	COQUILLETES BIO		PUREE DE POMME DE TERRE MAISON	POEELE DE SAISON
YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON		YAOURT FERMIER LOCAL	POIRE AU CARAMBAR ET GANACHE CHOCOLAT BLANC



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT
&
DU DEVELOPPEMENT DURABLE



lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	---------------------

Repas végétarien



CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE			SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	CHILI SIN CARNE FRAICHEUR EXPRESS		HACHIS PARMENTIER MAISON (ÉGRENÉ BIO)	FILET DE LIEU AU PAPRIKA
SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS		PLAT COMPLET	RIZ BIO PILAF
	FROMAGE			
POMME AU FOUR	BANANE BIO		YAOURT BIO	CRUMBLE DE FRUITS D'AUTOMNE



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT
&
DU DEVELOPPEMENT DURABLE



lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Repas végétarien



SALADE DE QUINOA	COLESLAW		PIZZA	
BOUCHÉES VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE	EMINCE DE PORC CHARCUTIERE		POULET DU GERS AUX NOIX AU MIEL ET À LA MOUTARDE	POISSON
COURGETTES SAUTEES	FRITES		BUTTERNUT ROTI	COEUR DE BLÉ
				FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE		SALADE DE FRUITS	PATISserie DU CHEF



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Repas végétarien



CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHE		FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE DÈS DE FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	PANE FROMAGER		HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS AUX HERBES	FILET DE COLIN GRILLÉ
LENTILLES	COURGETTES BECHAMEL		PETITS POIS	POMMES DE TERRE
YAOURT FERME PROUZIC	FRUIT DE SAISON		BANANE BIO	PÂTISSERIE DU CHEF