



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Repas végétarien



TABOULÉ	TOMATE MOZZARELLA			BETTERAVE BIO
STEAK HACHE	OMELETTE AUX HERBES	REPAS	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET MEUNIERE ET CITRON
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	HARICOTS VERTS	DU	SEMOULE BIO	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
		CHEF	FROMAGE	
FRUIT AU SIROP	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Repas végétarien



SALADE DE POMMES DE TERRES MAIS	CAROTTES RÂPÉES		FERIE	PONT
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CHILI SIN CARNE	MENU DU CHEF		
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO	MENU DU CHEF		
		MENU DU CHEF		
YAOURT BIO YEO	POIRE AU CHOCOLAT	MENU DU CHEF		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Repas végétarien



BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES	SALADE DE PÂTES		TOMATE FETA VINAIGRETTE	
BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	SAUCISSE DE TOULOUSE	REPAS	LASAGNES DE LEGUMES & FROMAGES	MOULES MARINIÈRE (SOUS RÉSERVE)
RIZ BIO	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	DU	PLAT COMPLET	Frites
YAOURT NATURE SUCRÉ		CHEF		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES MAISON	SMOOTHIE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





GRUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Repas végétarien



FERIE	PATE DE CAMPAGNE		MACEDOINE DE LEGUMES	TOMATE BASILIC
	STEACK HACHÉ SAUCE KETCHUP	REPAS	ÉMINCÉ DE PORC AUX PRUNEAUX	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE
	POMMES NOISETTES	DU	CAROTTES VICHY	EPINARDS BÉCHAMEL
		CHEF		
	ORANGE BIO		FRUIT DE SAISON	PUDDING AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
--------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien



SALADE VERTE	OEUF MIMOSA		FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES
TAJINE AGNEAU	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	REPAS	SAUCISSE DE TOULOUSE	BRANDA DE POISSONS À MA FAÇON
COQUILLETTE BIO	LÉGUMES COUSCOUS	DU	POELÉE À LA PROVENÇALE	PLAT COMPLET
		CHEF		YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO		SALADE DE FRUITS	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien



SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	COLESLOW		BETTERAVE BIO	TRANCHE DE MELON
GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	REPAS	JAMBON BRAISÉ D'AUCH	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
	Frites	DU	EPINARDS BÉCHAMEL	BOULGOUR BIO FACON PILAF
FROMAGE BLANC SUCRÉ	SEMOULE AU LAIT	CHEF	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON				LIEGOIS VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien



SALADE COMPOSÉE	TRANCHE DE PASTÈQUE		CAKE AUX OLIVES	
BURGER DE VEAU	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	REPAS	CUISSÉ DE POULET DU GERS ROTIE	DOS DE COLIN EN CROÛTE
POMMES NOISETTES	COQUILLETTE BIO	DU	COURGETTES SAUTÉES	BROCOLIS
		CHEF	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON			FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



brocolis

GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien



	BETTERAVES BIO AUX POMMES		TABOULÉ À LA MENTHE	SAUCISSONS SECS
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX HERBES	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA	REPAS	SAUTÉ DE POULET DU GERS BASQUAISE	BLANQUETTE DE POISSONS
POLENTA CRÉMEUSE	PETITS POIS AU JUS	DU	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE VAPEUR
YAOURT SUCRÉ		CHEF		
COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS		GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

