



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
**AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES**

**DESSERTS MAISON**

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
<i>Journée de la terre</i>		<i>Menu à haute valeur environnementale</i>		
BETTERAVES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	BATAVIA AU FROMAGE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
POULET LOCAL AU PESTO DE NOIX	STEAK HACHÉ DE VEAU	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	QUICHE AUX LÉGUMES DE SAISON LOCAUX	BRANDADE DE POISSON MSC
PENNE	ÉPINARDS À LA CRÈME	RIZ PILAF	-	-
		PETIT SUISSE	YAOURT LOCAL	CHANTAILLOU
CAKE SUCRÉ AUX FLAGEOLET ET CAROTTES DU CHEF	BANANE BIO		ORANGE BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT



## GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
**AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES**

**DESSERTS MAISON**

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<i>Menu végétarien</i>				<i>Menu à haute valeur environnementale</i>
<b>SALADE D'HARICOTS VERTS</b>	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE LOCALE</b>
<b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b>	<b>OMELETTE AUX HERBES</b>		<b>SAUTÉ DE PORC AU CARMEL</b>	<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE ET CITRON</b>
<b>SEMOULE</b>	<b>POMMES RISSOLÉES</b>		<b>TORTI</b>	<b>PETITS POIS CAROTTES</b>
<b>EMMENTAL</b>				
	<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ROCHER COCO DU CHEF</b>





GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
**AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

*Menu à haute valeur environnementale*

<b>SALADE DE CAROTTES LOCALES RÂPÉES</b> 	<b>SALADE DE POMME DE TERRE</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>PONT</b>	<b>PONT</b>
<b>CUISSE DE POULET RÔTI LOCAL</b> 	<b>BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE</b>			
<b>FRITES FRAICHES</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>			
<b>YAOURT BIO YEO</b> 	<b>FRUIT DE SAISON</b>			



## GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
**AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES**

**DESSERTS MAISON**

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
		<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	<i>Menu à haute valeur environnementale</i>
<b>BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES</b>	<b>SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE</b>	<b>TOMATE FETA VINAIGRETTE</b>	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS</b>	<b>CONCOMBRE LOCAL À LA CRÈME</b>
<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL</b>	<b>NUGGETS VÉGÉ</b>	<b>TAJINE DE VOLAILLE LOCALE AUX ABRICOTS</b>	<b>MOULES MSC MARINIÈRE</b>
<b>SPAGHETTI</b>	<b>HARICOTS PLATS À LA TOMATE</b>	<b>LENTILLES</b>	<b>GRATIN DE COURGETTES LOCALE</b>	<b>Frites fraîches</b>
<b>CHANTAILLOU</b>	<b>YAOURT</b>			
		<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>GATEAU DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>



## GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
**AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
			<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	<i>Menu végétarien</i> 
<b>FERIE</b>	<b>MOUSSE DE FOIE</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</b>	<b>RADIS LOCAL</b> 
	<b>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE</b>	<b>PIZZA</b>	<b>RÔTI DE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE</b>	<b>GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE</b>
	<b>POMMES NOISETTES</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 	<b>CAROTTES LOCALES VICHY</b> 	<b>SALADE VERTE LOCALE</b> 
		<b>CHANTAILLOU</b>		
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>TARTE AUX FRUITS DU CHEF</b> 



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
**AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES**

**DESSERTS MAISON**

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	
<b>SALADE COMPOSÉE (LOCALE)</b>	<b>OEUF MIMOSA</b>	<b>1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE</b>	<b>SALADE DE TOMATES LOCALE VINAIGRETTE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALE VINAIGRETTE</b>
<b>MAC'N'CHEESE</b>	<b>COUSCOUS</b>	<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL</b>	<b>FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON</b>
<b>MACARONI</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>LENTILLES LOCALES CUISINÉES</b>	<b>RIZ</b>
	<b>YAOURT LOCAL</b>			
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>		<b>GLACE</b>	<b>MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
**AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES**

**DESSERTS MAISON**

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<i>Menu à haute valeur environnementale</i>		<i>Menu à haute valeur environnementale</i>		
<b>SALADE DE LENTILLES LOCALES AUX OIGNONS</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>	<b>SALADE DE TOMATES LOCALE CIBOULETTE</b>	<b>TRANCHE DE MELON LOCAL</b>	<b>PIZZA DU CHEF</b>
<b>GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER</b>	<b>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE LOCAL</b>	<b>STEAK HACHÉ DE BOEUF</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>FILET DE POISSON MSC CITRON</b>
-	<b>FRITES FRAICHES</b>	<b>BLÉ AUX PETITS LÉGUMES</b>	<b>RIZ</b>	<b>ÉPINARDS À LA BESCHAMEL</b>
<b>COMPOTE DE FRUITS LOCAUX</b>		<b>CAMEMEBERT</b>		
<b>BISCUITS</b>	<b>GLACE VANILLE/FRAISE</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT BIO YEO</b>

