



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 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	
SALADE DE CONCOMBRE ET TOMATES LOCALES	BETTERAVES BIO AUX POMMES	CAROTTES RÂPÉES LOCALE VINAIGRETTE	TABOULÉ À LA MENTHE	ROSETTE CORNICHONS
CHIPOLATA	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA	SAUCE FRUITS DE MER	SAUTÉ DE POULET DU GERS LOCAL BASQUAISE	FILET DE POISSON MSC À LA CRÈME
PURÉE DE POMME DE TERRE LOCALE	SALADE VERTE LOCALE	PÂTES	RATATOUILLE AUX LÉGUMES LOCAUX	POMMES DE TERRE VAPEUR
	BRIE			
COMPOTE DE FRUITS LOCALE		FRUIT DE SAISON LOCAL	GLACE	FRUIT DE SAISON LOCAL



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 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu à haute valeur environnementale</i>	
TRANCHE DE MELON LOCAL	CRÈPE AU FROMAGE	SALADE COMPOSÉE LOCALE	SALADE DE TOMATES LOCALE	RILLETTE DE PORC
LASAGNES DU CHEF	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	NORMANDIN DE VEAU	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	ROUGAIL DE POISSON MSC
SALADE VERTE LOCALE	LÉGUMES COUSCOUS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANC CUISINÉS	RIZ
		YAOURT LOCAL		
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON LOCAL		GLACE	FRUIT DE SAISON LOCAL



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 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 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu à haute valeur environnementale</i>		<i>Animation Espagne</i>	
SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	SALADE DE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE TOMATES CIBOULETTE	TRANCHE DE MELON ESPAGNOL	SALADE VERTE LOCALES ET CROUTONS
MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	CUISSE DE POULET LOCAL	BOULETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE	PAELLA REVISITÉ	FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON
RIZ	Frites fraîches locales	PÂTES	-	DUO D'HARICOTS VERTS ET BEURRE
				CANTAL
FRUIT DE SAISON LOCAL	GLACE VANILLE/FRAISE	SALADE DE FRUITS FRAIS LOCAUX	ROSQUILLOS DU CHEF	





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 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
CAROTTES RÂPÉES LOCALE VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES LOCALES ET MAIS	TABOULÉ DU CHEF	SALADE PIÉMONTAISE
STEAK HACHÉ POELÉE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	FAJITAS	CUISSE DE POULET LOCALES RÔTI	BEIGNET DE CALAMARS
POMMES NOISETTES	COQUILLETES	-	COURGETTES LOCALES SAUTÉES	SALADE VERTE
			YAOURT AROMATISÉ	
FRUIT DE SAISON LOCAL	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF	GLACE		GLACE

