



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 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu haute valeur environnementale</i> <i>Menu haute valeur environnementale</i>	
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ D'HIVER	OEUF DUR MAYONNAISE	VÉLOUTÉ DE BUTTERNUT LOCAL AU KIRI	SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE
BOLOGNAISE DE BOEUF	TORTILLA DE POMME DE TERRE ET OIGNONS	PIZZA REINE	SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX OLIVES	POISSON PANÉ MSC ET CITRON
TORTI BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE LOCALE	SEMOULE BIO	CAROTTES LOCALES VICHY
FRUIT DE SAISON LOCAL	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT 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 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
<i>Menu haute valeur environnementale</i>		<i>Menu végétarien</i>		
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CÉLERI FRAIS LOCAL RÉMOULADE	BOUILLON VERMICELLE	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE LÉGUMES
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	PIZZA AU FROMAGE	FAJITAS AU POULET ÉPICÉ	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE
BROCOLIS PERSILLÉ	SEMOULE BIO	SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE LOCALE	RIZ
FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	COMPOTE POMME CANELLE	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON



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 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars			
		<i>Menu haute valeur environnementale</i>		<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu haute valeur environnementale</i>	
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	1/2 PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL			
PILON DE POULET LOCAL TEXANE	OMELETTE CIBOULETTE	NUGGETS DE POISSON MSC	MAC AND CHEESE AU CHEDDAR	RÔTI DE PORC AU JUS			
POÊLÉE HIVERNALE DU CHEF ET POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOU FLEUR	Frites	-	BOULGOUR			
			YAOURT NATURE				
BANANE BIO	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	FRUITS 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 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
		<i>Menu haute valeur environnementale</i>		<i>Menu végétarien</i>
SALADE VERTE COMPOSÉE	ROSETTE DE LYON	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SALADE D'HARICOTS VERTS
ROUGAIL SAUCISSE	SAUTÉ DE POULET LOCAL FORESTIÈRE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE	PIZZA AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE À LA CRÈME
RIZ	POMME DE TERRE FRAICHES BOULANGÈRE ET CAROTTES LOCALES	PÂTES	SALADE VERTE	TORTI
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON LOCAL	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON



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 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<i>Menu haute valeur environnementale</i>	<i>Menu vegetarien</i>	<i>Menu haute valeur environnementale</i>		
PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE MEXICAINE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE LOCALE
POULET LOCAL FAÇON MARBELLA	TARTE AU FROMAGE ET LÉGUMES	CROQUE MONSIEUR	BOULETTES DE BOEUF	POISSON PANÉ MSC
SEMOULE BIO		POMME DE TERRE RÔTI AU THYM	HARICOTS VERTS	Frites FRAICHES
FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	FRUIT DE SAISON LOCAL	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON



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 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu haute valeur environnementale</i>	<i>Menu haute valeur environnementale</i>
	CONCOMBRE À LA BULGARE	RADIS ROSE AU BEURRE	SALADE COMPOSÉE LOCALE	<p>Ce midi, on a RDV* À LA CANTINE! *Repas De Vacances Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler! Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !</p>
	GNOCCHI SAUTÉ	NUGGETS DE VOLAILLE	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	
	POÉLÉE DE LÉGUMES	PETITS POIS AU JUS	-	
	FRUIT DE SAISON LOCAL	CRÈME DESSERT	EDAM BIO	

