



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 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
<i>Menu valeur écologique</i>		<i>Menu valeur écologique</i>		<i>Menu vegetarien</i>
CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE VERTE AUX OLIVES	FEUILLETÉ AU FROMAGE
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS	COLIN MSC SAUCE VERTE	ROTI DE DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE
PETITS POIS AUX OIGNONS ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	CAROTTES SAUTÉES LOCALES	LENTILLES LOCALE	COQUILLETES
		FROMAGE	EMMENTAL BIO	
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS			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 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu vegetarien</i>	<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Animation Star : Pirate</i>	
SALADE VERTE LOCALE AU FROMAGE	SALADE COMPOSÉE (FÉCULENTS)	VELOUTÉ DE LÉGUMES LOCAUX AU KIRI	SALADE OCÉANE	TABOULÉ
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	OMELETTE AUX HERBES	BOULETTE D'AGNEAU A LA TOMATE	MARMITTE DU PÊCHEUR	RÔTI DE PORC
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FRAICHE	HARICOTS VERTS	PURÉE DE CÉLERI LOCAL	RIZ AUX POIVRONS	BRUNOISE DE LÉGUMES
CHANTENEIGE				
	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART DU CHEF	ÎLE FLOTTANTE	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
DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE
C'est bon pour le climat.
C'est bon pour moi...

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
<i>Menu vegetarien</i>	<i>Menu valeur écologique</i>		<i>Délicieusement Bas Carbone</i>	
CHOU CHINOIS MARINE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE PANAIS LOCAL	MACÉDOINE DE LÉGUMES
SAUCE AU FROMAGE	CUISSE DE POULET RÔTI LOCAL	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	COLIN MSC ET CRÈME DE LENTILLES	TARTE AU SAUMON ET BROCOLIS
GNOCCHI	Frites Fraiches	ENDIVES BRAISEES	-	-
				FROMAGE
BANANE	FRUIT DE SAISON LOCAL	POIRE AU CHOCOLAT	TATIN AU Caramel de pommes et Crème au thym 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 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
<i>Menu végétarien</i>			<i>Menu valeur écologique</i>	
SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES VINAIGRETTE	RADIS	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
TORTILLA	FILET DE COLIN MSC MEUNIERE	ROUGAIL DE SAUCISSE	PILONS DE POULET LOCAL AU PAPRIKA	TARTIFLETTE
POEELEE DE LEGUMES	GRATIN D'ÉPINARDS	RIZ CREOLE	SEMOULE BIO	-
-		FROMAGE		
CREME VANILLE	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF		FRUIT DE SAISON LOCAL	BANANE 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 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
<i>Menu végétarien</i>			<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu valeur écologique</i>
VELOUTÉ DE LÉGUMES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CELERI LOCAL RÉMOULADE	OEUF MIMOSA
TORTELINI RICOTTA ÉPINARDS	STEAK HACHÉ	COTE DE PORC	CUISSE DE POULET LOCALE AUX ÉPICES	SAUCE AUX FRUITS DE MER MSC
-	CAROTTES AU CUMIN LOCAL	BOULGOUR	FRITES FRAICHES	PÂTE BIO
YAOURT		GOUDA		
	FRUIT DE SAISON LOCAL		POMME LOCALE AU FOUR	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 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
<i>Menu valeur écologique</i>			<i>Menu végétarien</i>	
POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX	SALADE D'ENDIVES, POMME, NOIX	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE LOCALE	PIZZA	SALADE D'HARICOTS ROUGES
BRANDADE DE POISSON MSC	BLANQUETTE DE DINDE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	COUCOUS VÉGÉTARIEN
-	RIZ	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	-
		YAOURT AUX FRUITS		BRIE AOP
COMPOTE DE POMME LOCALE FLEUR D'ORANGER	ILE FLOTTANTE		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 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu végétarien</i>			<i>Menu valeur écologique</i>
SALADE COMPOSÉE (SALADE LOCALE)	SALADE DE POMME DE TERRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER		
SAUCE CARBONNARA	OMELETTE	JAMBON		
COQUILLETES BIO	DUO D'HARICOTS VERTS ET BEURRE	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE		
YAOURT LOCAL				
	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP		