



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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<i>Menu valeur écologique</i>			<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu vegetarien</i> 
SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE	COLESLAW BIO 		CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE LOCAL 	
BURGER DE VEAU	HACHIS PARMENTIER BIO 	REPAS	DOS DE COLIN MSC SAVEUR ORIENTALE 	SAUCE CARBONARA VÉGÉ
PETITS POIS AU JUS	PLAT COMPLET	DU	POÉLÉE DE LÉGUMES LOCAL 	MACARONI
		CHEF		CREME DESSERT CHOCOLAT
FROMAGE BLANC	POIRE BIO 		FRUIT DE SAISON LOCAL 	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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Menu valeur écologique		Menu valeur écologique		Menu végétarien  Menu valeur écologique
CAROTTES RÂPÉES LOCALES 	SAUCISSON SEC		BETTERAVES ET POMMES	
BLANQUETTE DE POULET LOCAL 	FILET DE LIEU MSC SAUCE AU BEURRE	REPAS	PASTA PRIMAVERA	LASAGNE BIO 
RIZ BIO 	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	DU	COQUILLETES	REPAS COMPLET
	FROMAGE	CHEF		YAOURT BIO
YAOURT NATURE LOCAL 			PÂTISSERIE DU CHEF 	COMPOTE DE FRUIT BIO 



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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<i>Menu végétarien</i> 	<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu végétarien</i> 	<i>Animation chocolat</i>	<i>Menu valeur écologique</i>
MACEDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE BLÉ BIO 			
OMELETTE AU FROMAGE	BOULETTE DE BOEUF BIO 	REPAS	SAUTE DE PORC AU CHOCOLAT	BLANQUETTE DE COLIN MSC 
RIZ PILAFF	CAROTTE FONDANTE BIO 	DU	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO 
YAOURT		CHEF	YAOURT CHOCOLAT	FROMAGE AOP 
	BANANE BIO 		TARTE CHOCOLAT	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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu vegetarian</i> 		<i>Menu valeur écologique</i>	
	ENDIVES DÈS D'EMMENTAL		CAROTTE RAPÉE BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURCUMA 	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	REPAS	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
GRATIN DE CHOU FLEUR LOCAL 	-	DU	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE LOCAL 	DUO DE HARICOTS
YAOURT AROMATISÉ LOCAL 	YAOURT	CHEF		
RIZ AU LAIT DU CHEF 	SMOOTHIE DE FRUITS		FRUIT BIO 	DESSERT 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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
	<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu valeur écologique</i>
SALADE COMPOSEE MAIS	POTAGE DE LEGUME BIO 		CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE 	
CORDON BLEU	TAJINE DE POULET BIO 	REPAS	QUICHE AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE COCO CURRY 
PETIT POIS CAROTTES	SEMOULE BIO 	DU	BROCOLIS PERSILLES	POMMES DE TERRE VAPEUR LOCALES 
		CHEF		FROMAGE BLANC LOCAL AUX SPÉCULOOS 
BROWNIES DU CHEF 	YAOURT BIO 		FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE FRUITS LOCAUX FRAICHE 



GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS LUCAS - SAINT ELIX LE CHATEAU



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



MENU VÉGÉTARIEN



DESSERTS MAISON

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
<i>Féié</i>	<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Menu valeur écologique</i>	<i>Animation Star Brésil</i>	
	TABOULÉ BIO 			
	CHILI CON CARNE BIO 	REPAS		BRANDADE DE POISSON MSC 
	DUO HARICOT BIO 	DU		PLAT COMPLET
		CHEF		FROMAGE
	BANANE BIO 			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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Menu valeur écologique			Menu valeur écologique	Menu vegetarien 
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	BETTERAVE BIO 		SALADE LOCALE COMPOSÉE 	
SAUCISSE DE TOULOUSE	HACHIS PARMENTIER BIO 	REPAS	HAUT DE CUISSE POULET GERS LOCALE 	CREPE AU FROMAGE
LENTILLES PAYSANNES	PLAT COMPET	DU	FRITES FRAICHES LOCALES 	POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR
		CHEF		YAOURT
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE BANANE POMME BIO 		POMME LOCALE 	COMPOTE DE POMME