

École de LUGOS

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Repas Végétarien François d'Assise 	Fleur	Bruno	Serge	Pélagie
Salade verte au maïs  	Betteraves vinaigrette  		Concombre bulgare   	Taboulé 
Tortis al verde	Escalope de porc aux oignons confits 		Poisson crème citronnée 	Filet de volaille forestière 
crème de mascarpone	Carottes sautées BIO    		Riz 	Gratin de chou fleur  
Comté	Tartare		Fromage BIO	Petit suisse sucré
Fruit frais de saison  	Tarte au chocolat 		Panacotta 	Salade de fruits  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de LUGOS

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Firmin</i> 	semaine du goût <i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>	semaine du goût <i>Thérèse d'Avila</i>
				

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de LUGOS

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	 Repas Végétarien <i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Carottes râpées  	Pommes de terre tartare  		Œuf BIO mimosa 	Carpaccio de tomates   
Longe de porc rôtie 	Haut de cuisse de poulet rôti 		Pilaf de quinoa, patate douce et petits pois* 	Fish and chips 
Lentilles 	Courgettes sautées  			Salade verte de saison  
Emmental BIO 	Fromage blanc sucré  		Brie	Yaourt aromatisé
Entremet caramel beurre salé 	Pomme au four  		Gâteau d'anniversaire  	Fruit frais de saison  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.