


La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on












Ecole de LUGOS

Menus du mois

FEVRIER 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas Végétarien			Chandeleur	
Semaine du 31.01 au 04.02	Potage de légumes Rôti de porc Dijonnaise Haricots verts BIO Fromage blanc Salade de fruits	Salade d'endives aux pommes Gratin de tortis montagnard Fromage Far breton		Soupe de potiron Cordon bleu Purée de pomme de terre Fromage BIO Crêpe de la Chandeleur	Chou fleur mimosa Boules d'agneau façon kebab Semoule Liégeois Palmito
Goûter					
spécification	Repas Végétarien			MENU DES ENFANTS NOUVEL AN CHINOIS	
Semaine du 07 au 11.02	Céleri mayonnaise Parmentier lentilles et patates douces Salade Verte Fromage Flan nappé au caramel	Potage légumes d'antan Pilons de poulet marinés Chou fleurs BIO gratinés Fromage Tarte aux pommes			Wrap de saison Poisson provençale Carottes persillées Yaourt local BIO Fruit frais de saison
Goûter					
spécification					
Semaine du 14 au 18.02	BONNES VACANCES				
Goûter					
spécification					
Semaine du 21 au 25.02	BONNES VACANCES				
Goûter					

 Produits locaux
  Produit Bio
  Produit de saison
  Préparation maison à base de produits frais
  Via le 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