






La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de LUGOS

avril 2022



Bon appétit !

lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
<i>Isidore</i>	 <i>Irène</i>	<i>Marcellin</i>	Menu des enfants <i>J-B de la Salle</i>	<i>Julie</i>
Friand au fromage	Salade de pâtes au pesto		Salade de betteraves	Carottes râpées
			 	 
Escalope de volaille	Omelette aux fines herbes		Steak haché	Pavé de lieu sauce citron
				
Haricots verts BIO	Salade verte		Frites	Fleurette de chou fleur
				 
Petits suisse sucré	Fromage AOP		Fromage BIO	Fromage blanc
				
Fruit de saison	Panna cotta fruits rouges		Eclair au chocolat	Moelleux à la pomme
				



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.



avril 2022

Bon appétit !

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>	 Repas Végétarien <i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>
Concombres  	Salade au surimi  		Taboulé  	Chou blanc aux lardons  
Rôti de porc au jus  	Blanquette de poulet  		Pané fromager	Dos de colin au curry  
Haricot blanc à l'ancienne 	Fricassée de carottes  		Gratin de brocolis  	Riz BIO créole 
Yaourt BIO 	Fromage		Petit suisse	Fromage
Fruit de saison 	Beignet au chocolat		Fruit de saison 	Flan nappé 



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

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.