

Menus du mois

Mars	2023
-------------	-------------

Site de

LUGOS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Chou blanc aux pommes	Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
06/mars	Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry		Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
au	Riz BIO	Chou fleur sauté			Écrasé de brocolis BIO
10/3	Emmental	Chaneneige		Saint nectaire	Brie
10	Îles flottantes	*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Taboulé	Tartine de Houmous		Iceberg, croûtons et maïs	Salade coleslaw
13/3	Poisson meunière	Tortilla aux oignons et		Bas carré de veau	Dublin coddle
au	Haricots verts BIO	aux légumes		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
17/3	Gouda	Yaourt aromatisé		Camembert BIO	Yaourt nature sucré
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Crème dessert au chocolat	Apple pie façon crumble
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>MENU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Emincé de volaille BBQ
au		Carottes BIO au jus		Coquillettes BIO au beurre	Piperade
24/3	Edam	Mousse chocolat		Mimolette	Kiri
12	Pêche façon Melba	Biscuit		Entremet vanille	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Wrap aux légumes de printemps	Pintcho au surimi		Carottes râpées au sésame	Mini croque
27/3	Dalh de lentilles BIO à l'indienne	Paupiette de veau		Rougail	Poisson bordelaise
au	Boulgour	Épinard Béchamel		Riz	Haricots palette BIO
31/3	Samos	Cantal AOP		Gouda	Fromage blanc au miel
13	*Fruit frais de saison	Brownie		Panacotta au coulis de fruit	Biscuit
Goûter					