




MENU

Menus du mois de mai

ECOLE DE LUGOS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05			<i>Repas Végétarien</i>		
	HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates	Coleslaw		
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Axoa de veau Boulgour	Croq' fromager Salade	Férial	Ascension
	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage BIO		
	DESSERT	Fruit de saison*	Gâteau maison		
GOÛTER					
Semaine du 13/05 au 17/05			<i>Repas Végétarien</i>		<i>Menu espagnol</i>
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de concombres	Toast aux rillettes de thon	Gaspacho 
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson meunière Haricots verts BIO	Bolognaise végétale Pâtes	Rôti bœuf Gratin de courgettes	Riz à l'espagnol (chorizo, vollaile, fruits de mer) -
	PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage	Yaourt aromatisé BIO	Fromage
	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Crème catalane
GOÛTER					
Semaine du 20/05 au 24/05			<i>Repas Végétarien</i>		
	HORS D'ŒUVRE		Salade de pois chiches	Salade de pommes de terre	Salade croûtons et dés de fromage
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Férial	Quiche aux légumes Salade	Fricassée de bœuf Petits pois BIO	Poisson Blé
	PRODUIT LAITIER		Fromage BIO	Fromage	Fromage
	DESSERT		Fruit de saison*	Gâteau maison	Fruit de saison*
GOÛTER					
Semaine du 27/05 au 31/05			<i>Repas Végétarien</i>		
	HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs
	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Émincé de dinde provençale Ratatouille	Rôti de veau Tortis	Chili sin carne Riz	Poisson bordelaise Courgettes sautées BIO
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage BIO	Petit suisse	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Crème vanille	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
GOÛTER					