



### Ecole de Lugos

### Semaine du 02/12 au 08/12

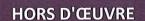
### LUNDI

# MARDI

0

P

**JEUDI** 



PLAT CHAUD ET GARNITURES



Cuisse de poulet aux

épices barbecue

Julienne de légumes



P

P

Chou chinois râpé jambon et féta



Sauté de bœuf au



Pommes de terre sautées

paprika



Chili



Chili sin carne

**VENDREDI** 

Riz

Œuf dur

mayonnaise



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

Potage de légumes

Rôti de porc au

colombo

Gratin de chou-fleur

Gâteau maison

Fromage ou Laitage

Fruit frais



DESSERT

Fruit frais



Panna cotta





Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Produits bio** 



Menu végétarien



Fait maison



Produit SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC,



**Produits locaux** 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





### Ecole de Lugos

### Semaine du 09/12 au 15/12

### LUNDI

### **MARDI**

#### **JEUDI VENDREDI**

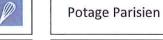
HORS D'ŒUVRE

Salade composée



Tartine de fromage





Rosette

**PLAT CHAUD ET GARNITURES** 

Gratin de pâtes savoyard végétarien



Blanquette de veau



Purée de choux

Jambon grillé

fleur



0

0

Lieu sauce tomate



Salade verte



Carottes



Boulgour aux petits légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage Gâteau maison



Fromage ou Laitage

Fruit frais

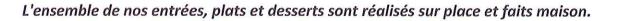
**DESSERT** 

Fruit frais



Flan nappé au caramel







Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



#### Produit de saison





**Produits bio** 



Fait maison



**Produit SIQO** (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC,



**Produits locaux** 



LE CHEF ET SON **ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 



Menu végétarien

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent,





### Ecole de Lugos

## Semaine du 16/12 au 22/12

### Repas de Noël

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Salade croûtons et fromage	Potage vermicelles	Toast de Noël
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc	Bœuf bourguignon	Omelette	Sot I'y laisse au caramel d'épices
	Poêlée du chef	Pâtes	Julienne de légumes	Pommes campagnarde
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage AB	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Compote	Fruit frais	Dessert de Noël



Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits bio



Menu végétarien



Fait maison





**Produits locaux** 



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.