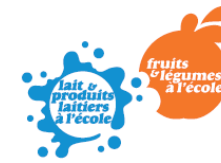




Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac



Aide UE à destination des écoles

lundi 01 septembre mardi 02 septembre mercredi 03 septembre jeudi 04 septembre vendredi 05 septembre

TARTE FINE TOMATES* & MOUTARDE	MELON CHARENTAIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES	COLESLAW	MOUSSE DE FOIE
ECHINE DE PORC GRILLÉ AU JUS DE PROVENCE	POISSON FAÇON MEUNIÈRE	GNOCCHI TOMATES & MOZZARELA	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON	GRATIN DE POISSON MSC & CHOU FLEUR
FILET DE POISSON MSC AU CITRON	LASAGNE VÉGÉTARIENNE DU CHEF	POISSON MSC	OMELETTE AUX HERBES	POISSON MSC
PURÉE DE POMME DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PIPERADE	RIZ BIO PILAF	MACARONIES BIO
FROMAGE BLANC NATURE*	YAOURT ARÔMATISÉ*	SAINT-NECTAIRE* AOP	TOMME BLANCHE*	COMTÉ*
COMPOTE DE POMME ABRICOT LOCAL	FRUIT* DE SAISON LOCAL	PÊCHE AU SIROP	SALADE DE FRUITS	GÂTEAU AU CHOCOLAT

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac



de UE à destination des écoles:

lundi 08 septembre mardi 09 septembre mercredi 10 septembre jeudi 11 septembre vendredi 12 septembre

SALADE COMPOSÉE	PASTÈQUE*	LAMELLE DE RADIS* & BEURRE	SALADE DE TOMATES* BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL	QUICHE LORRAINE	GRATINS DE COURGETTES ET POULET LOCAL	LASAGNES	BRANDADE DE MORUE MSC
OMELETTE AU FROMAGE	NUGGETS VÉGÉTARIENS SAUCE BASQUAISE	CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN	STEAK DE LENTILLES BELUGA	PAËLLA AU POISSON MSC
LENTILLES FAÇON GRAND MÈRE	RATATOUILLE	-	DE BOEUF	-
EDAM* BIO	PETIT SUISSE SUCRÉ*	YAOURT* BIO	CAMEMBERT*	MIMOLETTE*
ANANAS AU SIROP	COMPOTE POMME, FRAISES & FRAMBOISES	SALADE DE FRUITS LOCAUX DU CHEF	PANNA COTTA À L'ABRICOT	FRAISES* & MENTHE

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac

lundi 15 septembre mardi 16 septembre mercredi 17 septembre jeudi 18 septembre vendredi 19 septembre

SALADE DE TOMATES*, MAÏS ET EMMENTAL 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) À LA MENTHE 	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES* LOCALES VINAIGRETTE 	SALADE D'HARICOTS VERTS*
ESCALOPE MILANAISE	CHIPOLATAS	TORTILLA ESPAGNOLE 	PÂTES BIO CARBONARA 	FILET DE POULET LOCAL SAUCE CURRY 
POISSON MSC 	OEUF DUR 	TARTE AUX LÉGUMES DU CHEF 	LASAGNES DE LÉGUMES 	FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA 
DUO DE COURGETTES & POIVRONS SAUTÉS	MACARONIES BIO AU FROMAGE 	PIPERADE DU CHEF	TOMBÉE DE CHAMPIGNONS	SEMOULE
COULOMMIERS* 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS* 	MUNSTER DOUX* 	EMMENTAL* 	KIRI* 
COMPOTE POMME COING DU CHEF 	MOUSSE AU CHOCOLAT	PASTÈQUE* 	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF 	GÂTEAU AU YAOURT & POMME

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac



Aide UE à destination des écoles

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE

lundi 22 septembre mardi 23 septembre mercredi 24 septembre jeudi 25 septembre vendredi 26 septembre

CHOUX FLEUR* SAUCE COCKTAIL	SALADE PIÉMONTAISE	SAUCISSON À L'AIL	MELON CHARENTAIS*	HOUMOUS & TOAST
CHILI SIN CARNE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ANETH 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC
HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN À LA PATATE DOUCE 	TARTE AUX TOMATES ET FETA 	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE 	CRUMBLE AUX LÉGUMES AU CHÈVRE 	TORTELLINI ÉPINARDS RICOTTA 
RIZ BIO AU JUS 	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO 	FARFALLES BIO 	POÉLÉE DE LÉGUMES
YAOURT* BIO 	MIMOLETTE* BIO 	BRIE* AOP 	FROMAGE BLANC NATURE* 	YAOURT* FERMIER LOCAL 
NECTARINE* 	FLAN AU CHOCOLAT	TATIN DE POMMES DU VERGER ÉCO RESPONSABLE DU CHEF 	POIRE* LOCALE 	MABRÉ CHOCOLAT ET POIRE 

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac



Aide UE à destination des écoles

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE

lundi 29 septembre mardi 30 septembre mercredi 01 octobre jeudi 02 octobre vendredi 03 octobre

POIREAUX* VINAIGRETTE	SALADE FROMAGÈRE	CAROTTES* LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE VERTE* BIO MIMOSA 	SALADE DE TOMATES* & DÈS DE BREBIS 
TOMATES FARCIES	BOULETTES DE BOEUF	EMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FALAFELS SAUCE TOMATE
FILET DE COLIN MSC SAUCE LOMBARDE	BOULETTES VÉGÉTARIENNES	POSSON MSC 	HACHIS VÉGÉTARIEN 	DHAL DE LENTILLE 
RIZ BIO 	SPAGHETTI BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PURÉE DE POTIRON	RIZ BIO 
BRIE* 	YAOURT* AROMATISÉ 	MIMOLETTE* BIO 	COMTÉ* AOP 	GOUDA* 
POMME AU FOUR COULIS CARAMEL	SALADE DE FRUIT DU CHEF 	FROMAGE BLANC* AU COULIS DE FRUITS ROUGES	PÊCHE* 	LIÉGOIS VANILLE

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac



Aide UE à destination des écoles

API RESTAURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
TARTE FINE TOMATES* & MOUTARDE 	MELON CHARENTAIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES	COLESLAW	MOUSSE DE FOIE
ECHINE DE PORC GRILLÉ AU JUS DE PROVENCE	POISSON FAÇON MEUNIÈRE 	GNOCCHI TOMATES & MOZZARELA	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON	GRATIN DE POISSON MSC & CHOU FLEUR 
FILET DE POISSON MSC AU CITRON 	LASAGNE VÉGÉTARIENNE DU CHEF 	POISSON MSC 	OMELETTE AUX HERBES 	POISSON MSC 
PURÉE DE POMME DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PIPERADE	RIZ BIO PILAF 	MACARONIES BIO 
FROMAGE BLANC NATURE* 	YAOURT ARÔMATISÉ* 	SAINT-NECTAIRE* AOP 	TOMME BLANCHE* 	COMTÉ* 
COMPOTE DE POMME ABRICOT LOCAL 	FRUIT* DE SAISON LOCAL 	PÊCHE AU SIROP	SALADE DE FRUITS 	GÂTEAU AU CHOCOLAT

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac



de UE à destination des écoles:

lundi 13 octobre mardi 14 octobre mercredi 15 octobre jeudi 16 octobre vendredi 17 octobre

SALADE COMPOSÉE	PASTÈQUE*	LAMELLE DE RADIS* & BEURRE	SALADE DE TOMATES* BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL	QUICHE LORRAINE	GRATINS DE COURGETTES ET POULET LOCAL	LASAGNES	BRANDADE DE MORUE MSC
OMELETTE AU FROMAGE	NUGGETS VÉGÉTARIENS SAUCE BASQUAISE	CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN	STEAK DE LENTILLES BELUGA	PAËLLA AU POISSON MSC
LENTILLES FAÇON GRAND MÈRE	RATATOUILLE	-	DE BOEUF	-
EDAM* BIO	PETIT SUISSE SUCRÉ*	YAOURT* BIO	CAMEMBERT*	MIMOLETTE*
ANANAS AU SIROP	COMPOTE POMME, FRAISES & FRAMBOISES	SALADE DE FRUITS LOCAUX DU CHEF	PANNA COTTA À L'ABRICOT	FRAISES* & MENTHE

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande



Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles