



Restaurant Scolaire École Lucie Aubrac



Aide UE à destination des écoles

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
TARTE FINE TOMATES* & MOUTARDE 	MELON CHARENTAIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES	COLESLAW	MOUSSE DE FOIE
				TERRINE DE POISSON
ECHINE DE PORC GRILLÉ AU JUS DE PROVENCE	POISSON FAÇON MEUNIÈRE 	GNOCCHI TOMATES & MOZZARELA 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL FAÇON BOURGUIGNON	GRATIN DE COLIN MSC & CHOU FLEUR 
POISSON DU JOUR MSC AU CITRON 			OMELETTE AUX HERBES 	
PURÉE DE POMME DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PIPERADE	FRITES	MACARONIES BIO 
FROMAGE BLANC NATURE* 	YAOURT ARÔMATISÉ* 	EMMENTAL 	TOMME BLANCHE* 	COMTÉ* 
COMPOTE DE POMME ABRICOT LOCAL 	FRUIT* DE SAISON LOCAL 	PÊCHE AU SIROP	GATEAU AU YAOURT 	SALADE DE FRUITS

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 07 septembre mardi 08 septembre mercredi 09 septembre jeudi 10 septembre vendredi 11 septembre

SALADE COMPOSÉE	PASTÈQUE*	LAMELLE DE RADIS* & BEURRE	SALADE DE TOMATES* BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE
				FEUILLETE FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL 	QUICHE LORRAINE	GRATINS DE COURGETTES ET POULET LOCAL 	LASAGNES DE BOEUF	BRANDADE DE MORUE MSC 
SAUCISSE VEGÉ 	NUGGETS VÉGÉTARIENS SAUCE BASQUAISE 	GARTIN DE COURGETTE EGRENE DE POIS 	LASAGNES VEGÉ	
LENTILLES FAÇON GRAND MÈRE	POÊLÉE DE LÉGUMES	-	SALADE VERTE	-
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



Aide UE à destination des écoles

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
			Atelier smoothie	
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 
CORDON BLEU VEGE 	CHIPOLATAS VEGETALE 		PÂTES BIO SAUCE EGRENE VEGÉ 	FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA 
DUO DE COURGETTES & POIVRONS SAUTÉS	FRITES 	POÊLÉE DE LÉGUMES	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

lundi 21 septembre mardi 22 septembre mercredi 23 septembre jeudi 24 septembre vendredi 25 septembre

CHOUX FLEUR* SAUCE COCKTAIL	SALADE PIÉMONTAISE		MACÉDOINE DE LÉGUMES	MELON CHARENTAIS*	HOUMOUS & TOAST
	VEGE AU THON				
CHILI SIN CARNE 	SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS		FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES 	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC
	TARTE AUX TOMATES ET FETA 			SAUTE DE COLIN AUX OLIVES 	
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

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
POIREAUX* VINAIGRETTE	SALADE FROMAGÈRE	CAROTTES* LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE VERTE* BIO 	SALADE DE TOMATES* & DÈS DE BREBIS 
ESCALOPE DE PORC	BOULETTES DE BOEUF	EMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR	NUGGETS DE POULET	FALAFELS SAUCE TOMATE 
FILET DE SAUMON 	BOULETTES VÉGÉTARIENNES 	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON 	NUGGETS VEGETARIEN 	
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	FRUIT DE SAISON* 	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

lundi 05 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 COLIN MSC & CHOU FLEUR 
FILET DE MERLU MSC AU CITRON 			OMELETTE AUX HERBES 	
PURÉE DE POMME DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES	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 YAOURT

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 	
LENTILLES FAÇON GRAND MÈRE	POÊLÉE DE LÉGUMES	-	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