



Menu du 21/04/2025 au 16/05/2025

Restaurant Scolaire Municipal
MAIRIE-85170 Les Lucs s/Boulogne



Réseau LOCAL
VENDÉE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Semaine 17 Du 21/04/25 Au 25/04/25	FERIE	Betteraves BIO Raviolis gratinés Compote <u>Maison</u>	Salade camarguaise Emincé de volaille LR Haricots verts BIO Fromage BIO ou AOP ou IGP Fruits BIO	Pain BIO Radis beurre Poisson du jour MSC Ratatouille BIO Crème dessert BIO
SEMAINE 18 Du 28/04/25 Au 02/05/25	Salade de perles océane Sauté de porc LR Petit pois BIO / Carottes Petit Suisse	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf LR Penne Fromage BIO ou AOP ou IGP Fruits BIO	FERIE	Tomates vinaigrette Poisson du jour MSC Riz de Camargue IGP Yaourt aux fruits BIO
SEMAINE 19 Du 05/05/25 Au 09/05/25	Salade de concombre BIO et feta AOP Sauté de veau marengo LR Pommes de terre vapeur Compote <u>Maison</u>	Œuf BIO / Mayonnaise Risotto aux champignons Salade de fruits BIO	FERIE	Pain BIO Rosette / Cornichons Poisson meunière Pomme dauphine Yaourt BIO
Semaine 20 Du 12/05/25 Au 16/05/25	Pain BIO Betteraves BIO Tomates Farcies Riz de Camargue IGP Crème dessert	Macédoine Jambon grillé fumé LR Mogettes AOP Fromage blanc BIO Coulis <u>Maison</u>	Friand au fromage Couscous végétal Falafel Yaourt aux fruits BIO	Melon Poisson du jour MSC Epinard Fromage BIO ou AOP ou IGP Fruits BIO

*Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques."