



Restaurant Scolaire Municipal
MAIRIE-85170 Les Lucs s/Boulogne



Menus du 05/01/2026 au 30/01/2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 02 Du 05/01/2026 Au 09/01/2026	Pain BIO Potage de légumes Cordon bleu Pâtes Compote <u>Maison</u>	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf LR Haricots verts BIO Fromage AOP Fruit BIO	Salade de pépinettes Gratin de chou-fleur Et brocolis BIO Salade de fruits BIO	Betteraves BIO Poisson du jour MSC Sauce citronnée Riz de Camargue IGP Galette des rois <u>Maison</u>
SEMAINE 03 Du 12/01/2026 Au 16/01/2026	Macédoine de légumes Escalope de volaille LR Sauce forestière Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits BIO	Potage de Butternut Sauté de porc au curry LR Petit pois / Carottes BIO Fromage Blanc BIO Coulis de fruits rouges BIO <u>Maison</u>	Friand au jambon Couscous Compote de pommes et poires BIO <u>Maison</u>	Pain BIO Rillettes de poulet rôti <u>Maison</u> Poisson du jour MSC Quinoa et légumes de saison Crème chocolat <u>Maison</u>
SEMAINE 04 Du 19/01/2026 Au 23/01/2026	Potage de vermicelles Blanquette de veau LR Riz de Camargue IGP Fruit BIO	Wrap jambon/fromage Boulettes de bœuf Haricots verts BIO Petit suisse	Pain BIO Œuf mimosa Hachis végétal Salade verte Compote <u>Maison</u>	Carottes râpées BIO Poisson meunière Boulgour томaté Fromage AOP Moelleux au chocolat <u>Maison</u>

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement

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