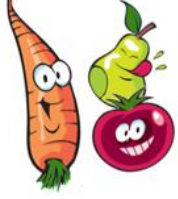


Menus du 02/09/2024 au 27/09/2024



Restaurant Scolaire Municipal
MAIRIE - 85170 Les Lucs s/Boulogne



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 36 : Du 02/09/2024 Au 06/09/2024	Carottes râpées BIO Raviolis gratinés VBF Salade verte Yaourt aux fruits BIO	Macédoine de légumes Emincé de volaille VVF Champignons Riz de Camargue BIO Fromage AOP Fruit BIO	Melon Hachi végétal Salade verte Crème dessert BIO	Pain BIO Betteraves BIO Poisson du jour * Sauce citron Ratatouille Glace
Semaine 37 : Du 09/09/2024 Au 13/09/2024	Pain BIO Salade de pépinettes Sauté de bœuf VBF Haricots verts BIO Fromage AOP Fruit BIO	Tomates BIO vinaigrette Farfalles à la carbonara VPF Compote BIO	Friand au fromage Poêlée végétale Salade de fruits	Salade composée Poisson * meunière Purée de céleri BIO Eclair au chocolat
Semaine 38 : Du 16/09/2024 Au 20/09/2024	Concombres BIO feta Chipolata VPF Mogettes Label Rouge Salade Verte Compote	Piémontaise emmental Sauté de veau VVF Petits pois-carottes Fruit BIO	Pain BIO Radis / beurre Emincé de pois et blé Gratin de courgettes BIO Tarte aux pommes	Rosette VPF / cornichons Poisson du jour * Carottes vichy BIO Yaourt aux fruits BIO
Semaine 39 : Du 23/09/2024 Au 27/09/2024	Betteraves BIO et thon Spaghettis bolognaise VBF Fromage AOP Fruit BIO	Salade de quinoa et Tomates BIO vinaigrette Nuggets de poulet VVF Haricots beurre BIO Petits-suisses BIO	Melon Pizza végétale Fromage Salade verte Compote	Pain BIO Duo de carottes BIO et céleri Parmentier de poisson* Salade verte Salade de fruits BIO

VBF : Viande Bovine Française issue de l'agriculture locale/Vendée **VPF** : Viande de Porc Française issue de l'agriculture vendéenne **VVF** : Viande de Veau Française
VVF : Viande de Volaille locale ou Française **VAF** : Viande d'Agneau Française **BIO** : Issu de l'agriculture biologique (Vendée ou local)
* : Poisson frais du jour côte atlantique selon la criée **M** : Préparation maison **S** : Préparation surgelée

"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."

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement