



Restaurant Scolaire Municipal
MAIRIE - 85170 Les Lucs s/Boulogne



Réseau LOCAL
VENDÉE



Menus du 02/12/2024 au 03/01/2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 49 Du 02/12/24 Au 06/11/24	Salade de pépinettes Escalope de volaille LR Haricots beurre BIO Fruit BIO	Potage de légumes Tartiflette Salade verte Compote BIO <u>Maison</u>	Céleri rémoulade Pizza végétale Crème aux œufs <u>Maison</u>	Carottes râpées BIO Poisson pané MSC Torsades Fromage AOP Tarte aux fruits BIO <u>Maison</u>
SEMAINE 50 Du 09/12/24 Au 13/12/24	Saucisson à l'ail Steak haché LR Purée de carottes et Butternuts BIO Petit Suisse	Potage de légumes Paupiette de volaille Lentilles BIO Fromage AOP Fruit BIO	Betteraves vinaigrette BIO Gratin de chou romanesco façon hachis végétal Mousse au chocolat <u>Maison</u>	Cake salé Poisson du jour MSC Boulgour tomaté BIO Compote BIO <u>Maison</u>
SEMAINE 51 Du 16/12/24 Au 20/12/24	Salade Quinoa BIO Croque Veggie Haricots verts BIO Tarte aux poires <u>Maison</u>	Macédoine Chili con carne Riz de Camargue IGP Yaourt aux fruits BIO	Potage de potimarron BIO Brandade de morue Salade verte Fruit BIO	<u>Menu de Noël</u> Rillettes de sardines Rôti de cuisse de chapon Sauce champêtre / Pommes dauphine Sapin de Noël
Semaine 52 et 1 DU 23/12/24 Au 03/01/25	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances

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."