


Menus MARS AVRIL 2025

ECOLE DE LUCC SUR MER

	lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
			REPAS VÉGÉTARIEN 	
POTAGE AUX LÉGUMES	SARDINES	TARTINE À LA MOUSSE DE POIS CASSÉS AU FROMAGE BLANC ET CITRON	SALADE FROMAGÈRE	
RAVIOLI	POULET RÔTI	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU SAUMON	
BRIE	BLÉ SAUCE NAPOLITAINE	RATATOUILLE	YAOURT SUCRÉ	
POMME	BÛCHE MI-CHÈVRE	PETIT SUISSE		
	RIZ AU LAIT	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS	



Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

ECOLE DE LUC SUR MER



REPAS VÉGÉTARIEN		MARDI GRAS		jeudi 06 mars		vendredi 07 mars	
lundi 03 mars		mardi 04 mars					
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RÂPÉES	POTAGE DE LÉGUMES	OEUF MIMOSA				
BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET BASILIC	POIREAUX AU JAMBON	PILONS MARINÉS RÔTIS	FILET DE HOKI MSC SAUCE NANTUA				
SEMOULE	PENNE	POTATOES AU PAPRIKA	RIZ PILAF				
COMTÉ	YAOURT AROMATISÉ	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT				
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	CRÈME AU PRALINÉ	FRUIT DE SAISON				

Légende :





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

ECOLE DE LUC SUR MER



Repas végétarien 		mardi 11 mars		jeudi 13 mars		vendredi 14 mars	
MADLEINE AU ROQUEFORT ET SA JULIENNE DE SALADE		ENDIVES		PAMPLEMOUSSE AU THON, MAYONNAISE ET AVOCAT		SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OEUF	
GRATIN DE GNOCCHI AU REBLOCHON ET EPINARDS		VIANDE KEBAB		FILET DE DINDE SAUCE NORMANDE		FRICASSÉE DE POISSON MSC 	
TOMME NOIRE		RÔSTIS		CAROTTES BRAISEES		BOULGOUR À LA TOMATE	
		TARTARE		YAOURT NATURE		CAMEMBERT	
LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON		TARTE CRUMBLE POMMES CANNELLE		FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

ECOLE DE LUC SUR MER

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE	BETTERAVES FETA	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
SAUCISSE FUMÉE	HACHIS PARMENTIER	DHAL DE LENTILLES CORAIL	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
HARICOTS COCO TOMATE		RIZ CRÉOLE	FONDUE DÉPINARDS ET TORTI
MIMOLETTE	GOUDA	YAOURT SUCRÉ	BLEU
FRUIT DE SAISON	YAOURT FRUITS PALMIER	FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2025


ECOLE DE LUC SUR MER



	lundi 24 mars	Repas végétarien	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
OEUF MIMOSA	BOUILLON VERMICELLES	MAQUEREAU	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW		
POULET FAÇON MARBELLA	CROISSANT AU FROMAGE	STEAK HACHÉ VBF GRILLÉ	TARTE AU THON		
SEMOULE AU BEURRE	SALADE VERTE	Frites	SALADE VERTE		
SAINTE NECTAIRE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	BRIE		
ENTREMETS	FRUITS	DONUTS CHANTILLY CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

ECOLE DE LUC SUR MER




	lundi 31 mars	Repas végétarien 		jeudi 03 avril		vendredi 04 avril
		mardi 01 avril				
	CÉLERI MAYONNAISE	FRIAND FROMAGE		CONCOMBRES		SALADE D ENDIVES
	LASAGNES	CURRY DE POIS CHICHES		CROQUE MONSIEUR		BRANDADE DE POISSON
	SALADE VERTE	RIZ BASMATI		SALADE VERTE		
	LIÉGEOIS	PONT L'ÈVÈQUE		CANTAL		YAOURT NATURE
	COOKIES	FRUITS		SALADE DE FRUITS		GAUFRE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.