
















































































































Restaurant Scolaire GRAND LUCE (LE GRAND-LUCE)

	Lundi 02/10	Mardi 03/10	Jeudi 05/10	Vendredi 06/10
		Menu vegetarian		
Entrée 	 Pommes de terre ciboulette  	    Velouté de légumes bio   	 Rillettes  	 Concombres au fromage blanc  
	   Salade marco polo (pâtes bio)   	    Potage au potiron bio 	 Pâté de campagne  	    Tomates vinaigrette bio  
Plat principal 	  Porc BBC sauce moutarde  	 Tartine maraichère   	 Poisson MSC sauce hollandaise   	   Boeuf bio aux oignons   
Garniture 	 Carottes et champignons  	 Salade verte  	 Fondue de poireau   	   Blé bio 
Produit laitier 	 Comté AOP 	Tomme blanche 	Bûche de chèvre 	Fromage 
Dessert 	    Entremets praliné au lait bio 	Fruits de saison 	    Semoule au lait bio  	  Fruits de saison bio 
	    Entremet vanille au lait bio 	  Fruits de saison bio 	    Riz au lait au lait bio  	Fruit de saison bio 

Légende des groupes alimentaires

-  Lait et produits laitiers
-  Viande, poisson et œufs
-  Légumes et fruits
-  Céréales et dérivés, légumes secs
-  Matières grasses

Légende de nos engagements La cantine vraiment engagée

-  Fait maison
-  VRAIMENT de Chez nous
-  Agriculture VRAIMENT bio
-  De VRAIS produits de qualité

Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France. Décret n°2022-65






























































































*Aide UE à destination des écoles

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite, propriétés exclusives de RESTORIA.















Restaurant Scolaire GRAND LUCE (LE GRAND-LUCE)

	Lundi 09/10	Mardi 10/10	Jeudi 12/10	Vendredi 13/10
		Menu vegetarian		
Entrée 	  Salade indienne bio aux pois chiches   	 Salade de crudités bio  	  Tomates bio à l'huile d'olives  	  Potage de légumes bio  
	  Taboulé bio   	 Salade verte maïs et gruyère   	 Chou rouge vinaigrette  	  Potage crécy bio  
Plat principal 	  Sauté de boeuf bio quatre épices  	   Parmentier de lentilles corail aux légumes bio    	 Emincé de volaille aux champignons   	 Chili sin carné d'automne    
Garniture 	 Chou fleur vapeur  	 Salade verte  	 Poêlée archestrade 	  Riz bio 
Produit laitier 	Camembert 	Cantal AOP 	Vache picon 	St Nectaire AOP 
Dessert 	Compote de pomme fraise 	   Fromage blanc bio au coulis de fruits  	 Brownie chocolat et haricots rouges    	Fruits de saison 
	 Compote poire 	 Iles flottantes 	 Quatre quart    	Fruits

Légende des groupes alimentaires

-  Lait et produits laitiers
-  Viande, poisson et œufs
-  Légumes et fruits
-  Céréales et dérivés, légumes secs
-  Matières grasses

Légende de nos engagements La cantine vraiment engagée

-  Fait maison
-  La VRAIE Cuisine
-  VRAIMENT de Chez nous
-  Agriculture VRAIMENT bio
-  De VRAIS produits de qualité





















































































Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France. Décret n°2022-65

*Aide UE à destination des écoles






RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite, propriétés exclusives de RESTORIA.








Restaurant Scolaire GRAND LUCE (LE GRAND-LUCE)

	Lundi 16/10	Mardi 17/10	Jeudi 19/10	Vendredi 20/10
Entrée 	Pâtes en couleur bio vinaigrette     	Concombres bio Tzaziki   	Carottes râpées vinaigrette  	Potage vermicelle  
	Salade de riz bio et maïs     	Salade grecque    	Céleri rémoulade    	Soupe aux asperges  
Plat principal 	Mijoté de dinde à l'Angevaine    	Keftedes  	Rôti de porc BBC sauce chasseur    	Omelette aux fines herbes   
Garniture 	Haricots beurre persillés  	Pommes de terre bio à la grecque    	Boullghour bio    	Epinards bio sauce Mornay    
Produit laitier 	Edam 	Cantafras 	St paulin 	Tomme grise 
Dessert 	Fruits de saison bio  	Gâteau Hercule aux amandes et orange confite    	Entremets au chocolat au lait bio    	Fruits de saison 
		Gâteau de semoule grec    	Entremets à la vanille au lait bio    	Fruit de saison bio  

Légende des groupes alimentaires

-  Lait et produits laitiers
-  Viande, poisson et œufs
-  Légumes et fruits
-  Céréales et dérivés, légumes secs
-  Matières grasses

Légende de nos engagements La cantine vraiment engagée

-  Fait maison
-  La VRAIE Cuisine
-  VRAIMENT de Chez nous
-  Agriculture VRAIMENT bio
-  De VRAIS produits de qualité

Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France. Décret n°2022-65

*Aide UE à destination des écoles

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite, propriétés exclusives de RESTORIA.

