



# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 04 au 29 janvier 2021



	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 04 au 08 janvier</i>	<b>Potage Saint Germain (pois cassés)</b> <b>Pâtes au fromage sauce tomate</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Betteraves mimosa</b> <b>Emincé de volaille au curry</b> <b>Brocolis persillés</b> <b>Gouda</b> <b>Galette des rois à la frangipane</b>	<b>Salade du Chef *</b> <b>Chipolatas</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Filet de lieu meunière</b> <b>Semoule</b> <b>Emmental</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Repas à thème Médiéval</b> 
<i>Semaine du 11 au 15 janvier</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Velouté de légumes</b> <b>Rougail saucisse</b> <b>Riz</b> <b>Chèvre</b> <b>Pomme</b>	<b>Macédoine de légumes</b> <b>Omelette aux pommes de terre</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Moelleux aux poires</b>	<b>Chou rouge aux pommes</b> <b>Escalope de dinde sauce moutarde</b> <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Pâtes au thon</b> <b>Pot-au-feu</b> <b>Légumes du pot</b> <b>Camembert</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade aux œufs</b> <b>Filet de poisson beurre blanc</b> <b>Purée de petits pois</b> <b>Comté</b> <b>Liégeois au chocolat</b>
<i>Semaine du 18 au 22 janvier</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Sauté de bœuf sauce barbecue</b> <b>Purée de butternut</b> <b>Cantal</b> <b>Yaourt au choix</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Filet de colin au curry</b> <b>Carottes Vichy</b> <b>Fromage</b> <b>Entremets</b>	<b>Mesclun de salade aux crevettes</b> <b>Emincé de volaille à la tomate</b> <b>Riz</b> <b>Pont l'Evêque</b> <b>Crème dessert au chocolat</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Steak haché de veau</b> <b>Epinards</b> <b>Brie</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Coquillettes</b> <b>à la bolognaise de lentilles</b> <b>Petit suisse</b> <b>Corbeille de fruits</b>
<i>Semaine du 25 au 29 janvier</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> <b>Blanquette de dinde</b> <b>Riz</b> <b>Edam</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> <b>Emincé de porc au curry</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Brie</b> <b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Macaronis à la bolognaise</b> <b>Fromage</b> <b>Compote de pommes et biscuit</b>	<b>Taboulé</b> <b>Haricots coco à la tomate</b> <b>Epinards</b> <b>Yaourt</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade d'endives aux noix</b> <b>Emincé de volaille à la crème</b> <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Crumble pomme-poire</b>

\*Salade du Chef : salade mêlée, emmental, jambon, vinaigrette

**Produit issu de l'agriculture biologique**



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



*Restaurant scolaire de Luzillé*



*Vendredi 08 janvier 2021*

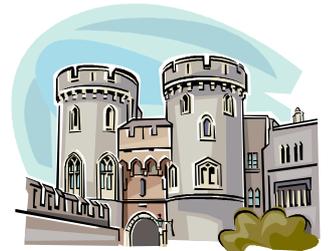


*Repas à thème  
Médiéval*



*Bouillon de volaille  
aux croûtons*

☆☆☆



*Joue de porc aux épices douces  
Pommes de terre aux châtaignes  
et champignons*

☆☆☆



*Fromage*

☆☆☆



*Gâteau aux pommes et cannelle*



# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 1<sup>er</sup> au 26 février 2021



	Lundi	Mardi - Chandeleur	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 février</b>	Potage tomates vermicelle Poulet rôti Frites Fromage blanc Corbeille de fruits	 Rillettes Emincé de bœuf Haricots verts Mimolette Crêpe au chocolat	 Macédoine de légumes mimosa Pizza au fromage Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Pâtes au surimi Colin à la nantaise Gratin de brocolis Fromage Salade de fruits à la grenadine	Salade aux noix Sauté de porc au caramel Purée de carottes Coulommiers Quatre-quarts
<b>Semaine du 08 au 12 février</b>	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde aux olives Coquillettes Petit suisse Pomme	Salade verte aux croûtons Sauté de bœuf à la texane Haricots beurre Saint Nectaire Moelleux au chocolat	Mercredi Potage à la citrouille Choucroute alsacienne Pommes de terre vapeur Edam Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Jeudi – Repas végétarien Chou rouge vinaigrette Curry de patate douce aux lentilles Fromage Corbeille de fruits	<b>Repas à thème</b> <b>Nouvel an chinois</b> 
<b>Semaine du 15 au 19 février</b>	Lundi – Repas végétarien Salade de crudités Œufs sauce tomate Pommes de terre rissolées Bûchette de lait de mélange Yaourt aromatisé	Mardi – Mardi Gras Consommé parisienne * Filet de poisson sauce crevettes Coquillettes Petit suisse Beignet	Mercredi Salade de crudités Filet de volaille braisé Carottes persillées Fromage Flan nappé au caramel	Jeudi Salade de crudités Sauté de porc aigre douce Haricots plats Mimolette Duo banane-kiwi	Vendredi Chou-fleur vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage Corbeille de fruits
<b>Semaine du 22 au 26 février</b> <i>Centre de loisirs</i>	 Lundi Salade de crudités Tajine de poulet aux épices Semoule Gouda Compote de pommes	Mardi Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes Petits pois Chèvre Crème à la vanille	Mercredi Velouté Dubarry (chou-fleur) Spaghettis à la carbonara Comté Corbeille de fruits	Jeudi – Repas végétarien Tarte au fromage Omelette moelleuse aux pommes de terre Duo de légumes Fromage blanc Corbeille de fruits	Vendredi Carottes râpées au citron Filet de colin pané Purée de brocolis Fromage Yaourt aux fruits

\* Consommé parisienne : consommé de volaille, poireaux, pommes de terre

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

RESTAIVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



*Restaurant scolaire de Luzillé*



*Vendredi 12 février 2021*



*Repas à thème*

*Nouvel an chinois*



*Salade chinoise* (chou chinois, soja, julienne de  
carotte, menthe et sauce blanche)

☆☆☆



*Wok de poulet au caramel*

*Nouilles chinoises*

☆☆☆



*Fromage*

☆☆☆

*Année du bœuf doré*



*Entremets framboises-litchis*

福



# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 1<sup>er</sup> au 26 mars 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 mars</b> Centre de loisirs	Saucisson sec Brandade de poisson Salade verte Petit suisse Pomme	Soupe de légumes Paupiette de veau aux champignons Brocolis persillés Fromage Ile flottante	Taboulé Steak haché sauce tomate Gratin de légumes Saint Paulin Corbeille de fruits	Salade de crudités Blanquette de volaille Carottes sautées Comté Moelleux au chocolat	Œuf mimosa Lasagnes aux légumes Salade verte Fromage Compote de fruits au choix
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 08 au 12 mars</b>	Salade de riz à l'italienne Bœuf bourguignon au vin Duo de haricots persillés et choux de Bruxelles Gouda Banane sauce chocolat	Salade Lapérouse * Poulet rôti au jus Chou-fleur Chèvre Clafoutis aux poires	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Petits pois Fromage Liégeois	Potage de poireaux -pommes de terre Risotto aux légumes et lentilles Petit suisse Corbeille de fruits	Betteraves vinaigrette Fricassée de poisson aux épices Boulgour Emmental Compote de pommes meringuée
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 15 au 19 mars</b>	Œuf mayonnaise Gratin de pâtes aux légumes Petit suisse Corbeille de fruits	<b>Repas à thème Saint Patrick</b>	Rillettes de poisson Moussaka au bœuf Riz Fromage Duo de fruits	Salade de pâtes au surimi Filet de poisson pané Carottes sautées Tomme blanche Entremets à la vanille	Saucisson à l'ail Merguez Semoule et sauce tomate Camembert Salade de fruits frais
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<b>Semaine du 22 au 26 mars</b>	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillée Coquillettes Fromage Corbeille de fruits	Concombre à la crème Filet de poisson sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Cantal Crème dessert au caramel	Céleri rémoulade Emincé de volaille aux herbes Fondue de poireaux Fromage Riz au lait au caramel	Potage de légumes Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges) Riz Yaourt Corbeille de fruits	Feuilleté au fromage Bœuf mode Carottes Chèvre Yaourt aromatisé au choix

\* Salade Lapérouse : tomates, jambon, haricots verts, oignon.

Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



*Restaurant scolaire de Luzillé*

*Mardi 16 mars 2021*



*Repas à thème*  
*Saint Patrick - Irlande*



*Velouté d'épinards*

☆☆☆

*Cottage pie*



*(Hachis Parmentier avec cheddar, oignons et sauce anglaise)*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Banoffee pie revisité*

*(tarte sablée, lait concentré, banane, chantilly et chocolat)*





# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 29 mars au 23 avril 2021



Semaine du 29 mars au 02 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Salade de riz au thon Poulet grillé Courgettes sautées Brie Corbeille de fruits	Salade bretonne * Pavé de poisson au basilic Pépinettes Saint Paulin Compote de fruits	Courgettes à la grecque Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fromage blanc au sucre	<b>Repas à thème Printemps</b> 	Betteraves vinaigrette Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Petit suisse Corbeille de fruits
Semaine du 05 au 09 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férieré	Poireaux vinaigrette Omelette au fromage Frites Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de riz niçoise Steak haché Epinards Camembert Entremets au chocolat (lait BIO)	Salade mêlée, jambon et emmental Rôti de porc Haricots beurre persillés Edam Gâteau au yaourt	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson sauce matelote Brocolis persillés Fromage Salade de fruits frais
Semaine du 12 au 16 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Rillettes de poisson Escalope de dinde à la normande Purée de légumes Yaourt Corbeille de fruits	Radis beurre Emincé de porc aux épices Crumble aux légumes Chèvre Riz au lait au chocolat	Salade de tomates Chipolatas Purée de pommes de terre Fromage Compote de fruits	Salade fermière * Poisson au beurre blanc Haricots verts Cantal Roulé à la confiture	Betteraves vinaigrette Tarte provençale Salade verte Petit suisse Corbeille de fruits
Semaine du 19 au 23 avril	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Friand au fromage Œufs à la florentine Epinards Yaourt Corbeille de fruits	Concombre vinaigrette Pâtes à la bolognaise Brie Compote de fruits	Salade de crudités Emincé de dinde à l'indienne Semoule madras Fromage Ile flottante	Carottes râpées au citron Sauté de bœuf à la tomate Courgettes poêlées Chèvre Moelleux au chocolat	Radis beurre Pavé de poisson vapeur sauce hollandaise Riz Edam Corbeille de fruits

\* Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur



Produit issu de l'agriculture biologique  
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

\* Salade fermière : Salade verte, jambon, tomates, vinaigrette

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire  
de Luzillé

Jeudi 1<sup>er</sup> avril 2021



# Repas de Printemps

**Salade de Pâques mimosa  
(salade verte, œuf, tomates et olives)**

\*\*\*

**Sauté de canard aux pêches**

**Légumes primeurs**

\*\*\*

**Fromage**

\*\*\*

**Gâteau de Pâques  
Chocolat de Pâques**





# Menus du restaurant scolaire de Luzillé

Du 26 avril au 07 mai 2021



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 26 au 30 avril Centre de loisirs</i>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Petits pois</b> <b>Petit suisse</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Filet de julienne sauce citron</b> <b>Blé</b> <b>Fromage</b> <b>Fromage blanc au sucre</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Gratin de pâtes et jambon</b> <b>Salade verte</b> <b>Emmental</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Tortilla végétarienne</b> <b>Haricots verts</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Salade d'endives et croûtons</b> <b>Filet de volaille</b> <b>Coquillettes</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 03 au 07 mai Centre de loisirs</i>	<b>Crêpe au fromage</b> <b>Poulet grillé aux herbes</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Tomme</b> <b>Glace</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Colin à la monégasque</b> <b>Céréales gourmandes</b> <b>Yaourt</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de crudités</b> <b>Escalope de dinde</b> <b>Epinards</b> <b>Fromage</b> <b>Banane</b>	<b>Concombre à la bulgare</b> <b>Omelette aux pommes de terre</b> <b>Salade verte</b> <b>Gouda</b> <b>Petits suisses aromatisés</b>	<b>Céleri vinaigrette</b> <b>Rôti de porc Orloff</b> <b>Frites</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Corbeille de fruits</b>



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis