

Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 10 mai au 04 juin 2021



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine	Carottes râpées au citron	Salade de pâtes mimosa	Salade de crudités		
du 10	Brandade de poisson	Clafoutis de courgettes	Escalope de volaille à la crème		
au 14	Salade verte	et ricotta	Pommes de terre rissolées	Férié	Fermé
mai	Gouda	Petit suisse	Fromage		
	Crème à la vanille	Corbeille de fruits	Salade de fruits frais et gâteau sec		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 💮	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 17 au 21	Concombre crème de ciboulette	Saint Honoré : Découverte de pains Pastèque	Radis beurre	Salade verte aux croûtons	Salade de haricots rouges et maïs
	Dos de merlu au citron	Sauté de volaille à la crème	Chipolatas	Emincé de porc à la tomate	Pizza aux légumes du soleil et mozzarella
mai	Purée de carottes	Petits pois	Pâtes	Flageolets \	Salade verte
	Fromage	Gouda	Brie	Pont l'Evêque	Yaourt
	Liégeois	Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits	Clafoutis aux fruits rouges	Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine		Saucisson sec	Salade de riz	Betteraves mimosa	Repas à thème
du 24		Emincé de volaille au jus	Sauté de bœuf aux herbes	Spaghettis à la bolognaise	Provence
au 28	Férié	Semoule	Courgettes poêlées	de lentilles	\ \$
mai		Yaourt	Fromage	Saint Paulin	
		Kiwi Ağ	Crème dessert au chocolat	Compote de fruits	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 💮	Vendredi – Repas végétarien
Semaine	Rillettes	Salade de tomates	Salade de crudités	Salade verte et œuf	Melon
du 31 mai	Filet de merlu sauce ciboulette	Escalope de dinde à la moutarde	Steak haché de veau sauce tomate	Sauté de bœuf à la tomate	Quiche à la provençale
au 04	Riz	Purée de légumes	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Salade verte
juin	Chèvre	Camembert	Mimolette	Fromage	Fromage A
	Pomme A	Glace	Cake au citron	Corbeille de fruits	Liégeois

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



Restaurant scolaire de Luzillé Vendredi 28 mai 2021





Repas à thème

Provence





Salade au chèvre, tomates et basilic

Dos de poisson à la crème de poivron rouge Tian de légumes du soleil



* *

<mark>Tar</mark>te à la confitur<mark>e</mark>





Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 07 juin au 02 juillet 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 💮	Vendredi – Repas végétarien
Com aim o	Rillettes de sardines	Concombre vinaigrette	Salade de tomates à l'échalote	Pizza au fromage	Œuf mimosa
Semaine du 07	Steak haché de bœuf sauce béarnaise	Dos de colin meunière	Paëlla	Rôti de porc aux herbes de Provence	Tian de légumes
au 11	Frites	Ratatouille	- 5500	Courgettes sautées	Céréales gourmandes
juin	Fromage	Chèvre	Fromage blanc	Yaourt AB	Edam
	Corbeille de fruits	Moelleux à l'ananas et caramel	Cône de glace	Corbeille de fruits	Salade de fruits frais
	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi – jeudi	Vendredi
Semaine	Semoule au thon	Radis beurre	Salade de crudités mimosa	Melon	Carottes râpées au citron
du 14	Emincé de dinde au romarin	Brandade de poisson	Lasagnes	Carré de porc au miel	Bœuf à la lyonnaise
au 18	Petits pois	Salade verte	aux légumes	Pâtes	Poêlée de légumes
juin	Saint Paulin	Camembert	Fromage	Fromage AB	Comté
	Sorbet	Pêche	Corbeille de fruits	Fromage blanc à la confiture	Gâteau au chocolat
	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine	Salade de tomates	Pâtes au chorizo	Concombre à la crème	Salade de maïs	Betteraves vinaigrette
du 21	Couscous végétarien (pois chiches, légumes)	Sauté de veau à la provençale	Emincé de porc à la texane	Merlu sauce hollandaise	Fricassée de blanc de volaille à la forestière
au 25	Semoule	Haricots verts	Riz	Epinards 🕰	Frites
juin	Fromage Ai	Petit suisse	Coulommiers	Emmental	Fromage
	Glace	Corbeille de fruits	Compote de fruits	Abricots	Mousse au chocolat
	Lundi	Mardi – Repas végétarien 🚺	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine	Salade de crudités	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte au thon et maïs	Repas de fin d'année	Tomates vinaigrette
du 28		Omelette aux herbes et pommes de terre	Emincé de bœuf au paprika		Dos de lieu sauce crevettes
juin	Pâtes à la bolognaise	Salade verte	Ratatouille et semoule		Courgettes sautées
au 02	Yaourt	Brie	Chèvre	1 5	Fromage 48
juillet	Corbeille de fruits	Pastèque S	Entremets	W	Tarte aux fraises (selon arrivages)



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

Restaurant scolaire de Luzillé





Jeudi 1^{er} juillet 2021



Repas de fin d'année



Assortiment de melons





Rộti de porc froid Chips Taboulé





Babybel

Cône de glace

(mini cône pour les maternelles)





Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 05 au 23 juillet 2021



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 juillet	Taboulé	Salade de lentilles	Quiche lorraine	Betteraves mimosa	Salade de crudités
	Sauté de porc à la paysanne	Pizza au fromage	Volaille à l'aigre douce	Dos de merlu à l'aneth	Steak haché sauce fromagère
	Carottes sautées	Salade verte	Tian de légumes	Purée de légumes	Pâtes 🚜
	Emmental	Camembert 🝱	Morbier	Fromage	Petit suisse
	Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits	Fromage blanc et coulis à part	Clafoutis aux abricots	Pêche
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Toast de rillettes de thon	Radis beurre	Férié	Salade de haricots verts mimosa	Melon
du 12	Emincé de volaille à la crème	Sauté de bœuf au jus		Quiche au fromage	Colin aux épices
au 16	Petits pois	Frites		Salade verte	Semoule 48
juillet	Comté	Fromage		Yaourt	Fromage
	Corbeille de fruits	Compote de fruits		Salade de fruits frais	Boules de glace en bac
	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	<u>Vendredi</u>
Semaine	Salade strasbourgeoise	Œuf mimosa	Carpaccio de tomates	Salade verte aux noix	Concombre à la crème
du 19	Escalope de volaille grillée	Lasagnes aux légumes du soleil	Longe de porc à la diable	Sauté de dinde à la sauge	Emietté de thon à la tomate
au 23	Ratatouille	Salade verte	Pommes de terre sautées	Haricots verts	Riz
juillet	Yaourt 48	Fromage	Bûchette de chèvre	Mimolette	Camembert A
	Nectarine	Salade de fruits frais	Duo compote et fromage blanc	Semoule au lait au chocolat	Bâtonnet de sorbet

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