



# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 03 au 28 janvier 2022



Semaine du 03 au 07 janvier	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage Saint Germain (pois cassés) <b>Pâtes au fromage</b> sauce tomate Cantal Compote de fruits au choix	<b>Betteraves mimosa</b> Emincé de volaille au curry Brocolis persillés Gouda <b>Galette des rois à la frangipane</b>	Salade du Chef * Chipolatas <b>Petits pois</b> Fromage Corbeille de fruits	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Filet de lieu meunière <b>Semoule</b> Emmental <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade verte aux croûtons</b> Sauté de bœuf à la texane Haricots beurre Saint Nectaire Moelleux au chocolat
Semaine du 10 au 14 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Macédoine de légumes Rougail saucisse <b>Riz</b> <b>Fromage blanc</b> Pomme Poire	Velouté de légumes <b>Omelette aux pommes de terre</b> Salade verte Sainte Maure de Touraine <b>Compote de fruits</b>	<b>Chou rouge aux pommes</b> Escalope de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées Fromage Yaourt aromatisé	<b>Pâtes au thon</b> Pot-au-feu Légumes du pot <b>Camembert</b> Corbeille de fruits	Salade aux œufs Filet de poisson frais beurre blanc Purée de petits pois Comté Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel
Semaine du 17 au 21 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Sauté de bœuf</b> sauce barbecue Purée de butternut Morbier Yaourt au choix	Céleri rémoulade Filet de colin au curry <b>Carottes Vichy</b> <b>Emmental</b> Entremets au lait	Mesclun de salade au surimi Sauté de poulet à la tomate <b>Riz</b> Pont l'Evêque Crème dessert au chocolat	<b>Potage de légumes</b> <b>Coquillettes</b> <b>à la bolognaise de lentilles</b> Petit suisse Corbeille de fruits	Salade de <b>pommes de terre</b> Steak haché de veau Epinards Brie Salade de fruits frais Duo banane-kiwi
Semaine du 24 au 28 janvier	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Velouté Dubarry (chou-fleur) Blanquette de dinde <b>Riz</b> Tomme de Savoie Corbeille de fruits	Feuilleté au fromage Rôti de porc au curry Haricots beurre Brie <b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou exotiques</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Macaronis à la bolognaise</b> Fromage Compote de pommes et biscuit	<b>Taboulé</b> <b>Haricots coco à la tomate</b> Yaourt fermier Compote de fruits	Salade d'endives aux noix Emincé de volaille à la crème Petits pois Camembert Crumble pomme-poire

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

Viandes françaises

Bleu blanc cœur I.G.P.

Produit issu de l'agriculture biologique A.O.P.

Label rouge Poisson frais

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

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



# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 31 janvier au 25 février 2022



	Lundi	Mardi - Chandeleur	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 31 janvier au 04 février</b>	<b>Pâtes au surimi</b> Colin à la nantaise Gratin de brocolis Sainte Maure de Touraine Corbeille de fruits	Rillettes Emincé de bœuf <b>Haricots verts</b> Mimolette <b>Crêpe au chocolat</b>	Macédoine de légumes mimosa Pizza au fromage Salade verte Petit suisse <b>Banane</b>	<b>Repas à thème Nouvel an chinois</b> 	Potage tomates vermicelle <b>Poulet rôti</b> Frites <b>Fromage blanc</b> Corbeille de fruits
<b>Semaine du 07 au 11 février Centre de loisirs</b>	<b>Lundi</b> Salade de crudités <b>Tajine de poulet aux épices</b> <b>Semoule</b> Gouda Compote de pommes	<b>Mardi</b> Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes Petits pois <b>Camembert</b> Crème à la vanille	<b>Mercredi</b> <b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b> <b>Spaghettis</b> à la carbonara Comté Corbeille de fruits	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> Tarte au fromage <b>Omelette moelleuse aux pommes de terre</b> Duo de légumes Fromage blanc Corbeille de fruits	<b>Vendredi</b> <b>Carottes râpées au citron</b> Filet de colin pané Purée de brocolis Cantal Yaourt aux fruits
<b>Semaine du 14 au 18 février Centre de loisirs</b>	<b>Lundi</b> Saucisson sec et beurre Brandade de poisson Salade verte Petit suisse <b>Pomme</b>	<b>Mardi</b> <b>Soupe de légumes</b> Paupiette de veau aux champignons Brocolis persillés <b>Camembert</b> Ile flottante	<b>Mercredi</b> Taboulé <b>Steak haché sauce tomate</b> Gratin de légumes Saint Paulin Corbeille de fruits	<b>Jeudi</b> Salade de crudités Blanquette de volaille <b>Carottes sautées</b> Saint Nectaire Moelleux au chocolat	<b>Vendredi – Repas végétarien</b> <b>Œuf mimosa</b> Lasagnes aux légumes Salade verte Sainte Maure de Touraine Compote de fruits au choix
<b>Semaine du 21 au 25 février</b>	<b>Lundi</b> Carottes râpées vinaigrette <b>Poulet rôti aux olives</b> <b>Coquillettes</b> Petit suisse Pomme	<b>Mardi</b> <b>Repas à thème Australie</b> 	<b>Mercredi</b> <b>Potage à la citrouille</b> Choucroute alsacienne Pommes de terre vapeur Tomme de Savoie <b>Fromage blanc</b> au coulis de fruits rouges	<b>Jeudi – Repas végétarien</b> <b>Salade coleslaw</b> (carottes, chou, mayonnaise) Curry de patate douce aux lentilles Yaourt fermier Corbeille de fruits	<b>Vendredi</b> Salade aux noix Sauté de porc au caramel <b>Purée de carottes</b> Coulommiers Quatre-quarts



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Poisson frais

A.O.P.

RESTAIVAL - 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  
Jeudi 03 février 2022



Repas à thème  
*Nouvel an chinois*



*Salade chinoise*

*(chou chinois, carottes et soja)*

☆☆☆



*Emincé de volaille aigre douce*



*Riz cantonais*



☆☆☆



*Tiger*  
虎

*Fromage*

☆☆☆

*Année du tigre*

*Salade de fruits exotiques*



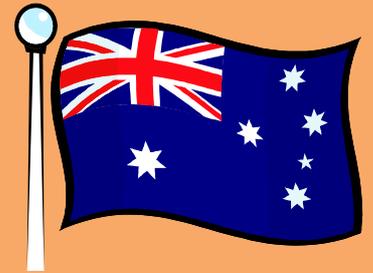
# Restaurant scolaire de Luzillé



★ Mardi 22 février 2022



Repas à thème  
*Australie*



## *Salade australienne*

*(salade verte, betteraves, surimi,  
vinaigrette huile d'olive et vinaigre de cidre)*

☆☆☆



*Meat pie australienne (tourte au bœuf)*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Crème à la noix de coco*





# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 28 février au 25 mars 2022



Semaine	Lundi – Repas végétarien	Mardi – Mardi Gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 28 février au 04 mars	<p>Salade de crudités</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Emmental </p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Filet de poisson sauce crevettes</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Beignet </p>	<p>Salade de crudités </p> <p>Filet de volaille braisé</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Sauté de porc aigre douce </p> <p>Haricots plats</p> <p>Mimolette</p> <p>Duo banane-kiwi</p> <p>Duo orange-pomelos</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte</p> <p>Morbier </p> <p>Corbeille de fruits</p>
du 07 au 11 mars	<p>Lundi</p> <p>Salade de riz à l'italienne </p> <p>Bœuf bourguignon au vin </p> <p>Haricots persillés et choux de Bruxelles</p> <p>Gouda</p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Mardi</p> <p>Repas à thème</p> <p>Savoie </p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade Lapérouse (tomates, jambon, haricots verts, oignon)</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Chou-fleur</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Clafoutis aux poires</p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p>Potage de poireaux -pommes de terre </p> <p>Risotto aux légumes </p> <p>et lentilles </p> <p>Petit suisse</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Vendredi</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Fricassée de poisson aux épices</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes meringuée </p>
du 14 au 18 mars	<p>Lundi – Repas végétarien</p> <p>Œuf mayonnaise </p> <p>Gratin de pâtes aux légumes </p> <p>Petit suisse</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Mardi</p> <p>Salade western (salade mêlée, tomates, poivron, maïs et persil)</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Mercredi</p> <p>Rillettes de poisson </p> <p>Chili con carne </p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Duo de fruits</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de pâtes au surimi </p> <p>Filet de poisson frais </p> <p>Epinards </p> <p>Tomme de Savoie </p> <p>Entremets à la vanille (lait) </p>	<p>Vendredi</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Merguez</p> <p>Semoule et sauce tomate </p> <p>Camembert </p> <p>Salade de fruits frais</p>
du 21 au 25 mars	<p>Lundi</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Cuisse de poulet grillé </p> <p>Coquillettes </p> <p>Camembert </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Mardi</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Filet de poisson sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert caramel / chocolat</p>	<p>Mercredi</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de volaille aux herbes </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Riz au lait au caramel </p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges)</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Vendredi</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf mode </p> <p>Carottes</p> <p>Saint Maure de Touraine </p> <p>Yaourt aromatisé au choix</p>



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

Label rouge



Poisson frais

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

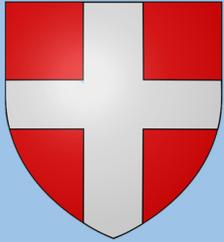
RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



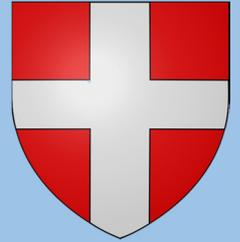
Restaurant scolaire de Luzillé



Mardi 08 mars 2022



Repas à thème  
Savoie



Salade savoyarde



(salade verte, croûtons, noix et crème ciboulette)

☆☆☆



Tartiflette



(lardons, *pommes de terre*  et fromage )

☆☆☆

*Fromage blanc*  *aux myrtilles*





# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 28 mars au 22 avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 28 mars au 1 <sup>er</sup> avril	Salade de riz au thon Poulet grillé Courgettes sautées Brie Corbeille de fruits	Salade bretonne * Pavé de poisson au basilic Pépinettes Morbier Compote pomme-poire	Courgettes à la grecque Hachis Parmentier Salade verte Saint Paulin Fromage blanc au sucre	Salade mêlée, jambon et emmental Rôti de porc Haricots beurre persillés Fourme d'Ambert Gâteau au yaourt	Betteraves vinaigrette Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Yaourt Corbeille de fruits
Semaine du 04 au 08 avril	Crêpe au fromage Poulet grillé aux herbes Courgettes sautées Tomme de Savoie Glace	Mardi – Repas végétarien	Mercredi Salade de riz niçoise Steak haché Epinards Camembert Entremets (lait BIO)	Jeudi <b>Repas à thème Pâques</b>	Vendredi Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson frais sauce matelote Brocolis persillés Reblochon Salade de fruits frais
Semaine du 11 au 15 avril Centre de loisirs	Lundi Salade de pâtes Emincé de dinde au curry Petits pois Sainte Maure de Touraine Corbeille de fruits	Mardi Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce citron Blé Emmental Fromage blanc fermier au sucre	Mercredi Betteraves vinaigrette Gratin de pâtes et jambon Salade verte Saint Nectaire Compote de fruits	Jeudi – Repas végétarien Radis beurre Tortilla végétarienne Haricots verts Cantal Liégeois au chocolat	Vendredi Salade d'endives et croûtons Sauté de volaille Coquillettes Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 18 au 22 avril Centre de loisirs	Lundi Férié	Mardi Radis beurre Merlu à la monégasque Céréales gourmandes Yaourt fermier Corbeille de fruits	Mercredi Salade de crudités Escalope de dinde Epinards Fromage Banane	Jeudi – Repas végétarien Concombre à la bulgare Omelette aux pommes de terre Salade verte Gouda Petits suisses aromatisés	Vendredi Céleri vinaigrette Rôti de porc Orloff Frites Pont l'Evêque Corbeille de fruits

\* Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur \* Salade orientale : tomates, germes de soja, chou blanc



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

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

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



*Restaurant scolaire de Luzillé*

*Jeudi 07 avril 2022*

Restauval

*Repas à thème*

*Pâques*

*Salade de Pâques*

*(salade verte, tomates et œuf dur)*

☆☆☆

*Parmentier de canard à la patate douce*

*Salade verte*

☆☆☆

*Fromage*

☆☆☆

*Gâteau au chocolat  
et surprise de Pâques*



# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 25 avril au 06 mai 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
<b>Semaine du 25 au 29 avril</b>	Rillettes de poisson <b>Poulet à la normande</b> Purée de <b>légumes</b> Yaourt fermier Corbeille de fruits	Radis beurre Rôti de porc aux épices Crumble aux légumes Sainte Maure de Touraine Riz au lait	Salade de tomates Chipolatas <b>Purée de pommes de terre</b> Fromage Compote de fruits	Salade <b>fermière</b> * Poisson au beurre blanc Haricots verts Cantal Roulé à la confiture	<b>Betteraves vinaigrette</b> Tarte provençale Salade verte <b>Fromage blanc</b> <b>Corbeille de fruits</b>
<b>Semaine du 02 au 06 mai</b>	<b>Lundi – Repas végétarien</b> Friand au fromage <b>Omelette nature</b> Epinards à la crème <b>Yaourt</b> Corbeille de fruits	<b>Mardi</b> Concombre vinaigrette <b>Pâtes</b> <b>à la bolognaise</b> Brie de Meaux Compote de fruits au choix	<b>Mercredi</b> Salade de crudités Emincé de dinde à l'indienne <b>Semoule madras</b> Fromage Ile flottante	<b>Jeudi</b> <b>Carottes râpées</b> au citron Sauté de bœuf à la tomate Courgettes poêlées Chèvre Moelleux au chocolat	<b>Vendredi</b> Radis beurre Pavé de poisson frais vapeur sauce hollandaise <b>Riz</b> Tomme de Savoie Corbeille de fruits

\* Salade fermière : salade verte, jambon, tomates



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

RESTAVAL - 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