



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 09 mai au 03 juin 2022



Semaine du 09 au 13 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées au citron Brandade de poisson Salade verte Gouda Crème à la vanille au lait BIO	Salade de pâtes mimosa Clafoutis de courgettes et ricotta Saint Nectaire Fruit au sirop	Salade de crudités de saison Escalope de volaille à la crème Pommes de terre rissolées Fromage Salade de fruits frais et gâteau sec	Repas à thème Grèce	Riz au chorizo Sauté de porc à la provençale Epinards à la crème Tomme de Savoie Corbeille de fruits
Semaine du 16 au 20 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Saint Honoré : Découverte de pains Concombre crème de ciboulette Dos de merlu au citron Purée de carottes Sainte Maure de Touraine Liégeois	Pastèque Sauté de volaille à la crème Petits pois Gouda Gâteau au yaourt	Tomates vinaigrette Chipolatas Pâtes et emmental râpé Brie Corbeille de fruits	Salade verte aux croûtons Rôti de porc à la tomate Flageolets Pont l'Evêque Clafoutis aux fruits rouges	Salade de haricots rouges et maïs Pizza aux légumes du soleil et mozzarella Salade verte Yaourt Corbeille de fruits
Semaine du 23 au 27 mai	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves mimosa Spaghettis à la bolognaise de lentilles Saint Paulin Compote de fruits	Saucisson sec Emincé de volaille au jus Semoule Yaourt Kiwi	Salade de riz Sauté de bœuf aux herbes Courgettes poêlées Fromage Crème dessert au chocolat	Férié	Fermé
Semaine du 30 mai au 03 juin	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon Quiche à la provençale Salade verte Fromage Liégeois	Salade de tomates Escalope de dinde à la moutarde Carottes Camembert Glace	Radis beurre Steak haché de veau sauce tomate Haricots verts persillés Mimolette Cake au citron	Salade verte et œuf Sauté de bœuf à la tomate Purée de pommes de terre et patate douce Cantal Corbeille de fruits	Rillettes Poisson du marché sauce ciboulette Riz Chèvre Pomme



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



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises

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

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



Restaurant scolaire de Luzillé

Jeudi 12 mai 2022



Repas à thème
Grèce



Salade grecque

(salade verte, tomates, concombre, poivron, fêta)

☆☆☆

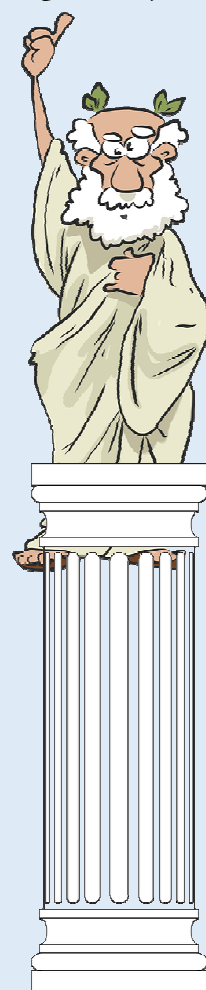
Moussaka

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Karidopita et crème
(gâteau aux noix)





Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 06 juin au 1^{er} juillet 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 06 au 10 juin	Rillettes de sardines Steak haché Ratatouille Fourme d'Ambert Compote de fruits	Repas à thème Anglais	Salade de tomates à l'échalote Paëlla Fromage Cône de glace	Pizza au fromage Rôti de porc aux herbes de Provence Courgettes sautées Yaourt Fraises	Œuf mimosa Tian de légumes Céréales gourmandes Tomme de Savoie Salade de fruits frais
Semaine du 13 au 17 juin	Semoule au thon Emincé de dinde au romarin Petits pois Morbier Sorbet	Radis beurre Galette de blé noir Salade verte Yaourt Pêche	Mercredi – Repas végétarien Salade de crudités mimosa Lasagnes aux légumes Saint Nectaire Corbeille de fruits	Jeudi Melon Sauté de porc au miel Riz Fromage Fromage blanc à la confiture	Vendredi Carottes râpées au citron Bœuf à la lyonnaise Poêlée de légumes Comté Gâteau au chocolat
Semaine du 20 au 24 juin	Lundi – Repas végétarien Salade de tomates Couscous végétarien (pois chiches, légumes) Semoule Fromage Glace	Mardi Repas à thème Amérique du sud	Mercredi Concombre à la crème Rôti de porc à la texane Riz Petit suisse Compote de fruits	Jeudi Pizza du jour Poisson du marché sauce échalote Epinards Cantal Abricots	Vendredi Melon Fricassée de blanc de volaille à la forestière Pommes noisettes Pont l'Evêque Mousse au chocolat
Semaine du 27 juin au 1^{er} juillet	Lundi Salade de crudités Pâtes à la bolognaise Comté Corbeille de fruits	Mardi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Omelette aux herbes et pommes de terre Salade verte Bleu d'auvergne Pastèque	Mercredi Salade verte au thon et maïs Emincé de bœuf au paprika Ratatouille et semoule Sainte Maure de Touraine Entremets	Jeudi Taboulé Dos de lieu sauce crevettes Carottes sautées Emmental Yaourt aux fruits	Vendredi Tomates vinaigrette Sauté de porc à la paysanne Courgettes en gratin Fromage Tarte aux fruits



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



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises

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

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



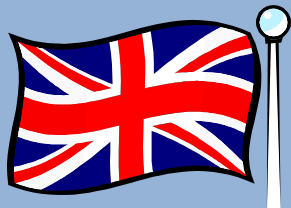
Restaurant scolaire de Luzillé

Restauval

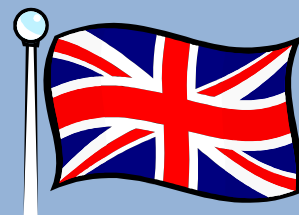
£

Mardi 07 juin 2022

£



*Repas à thème
Anglais*



£

Salade Birmingham
(salade verte, cheddar, croûtons et tomates)

£



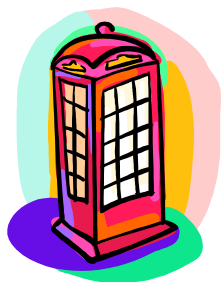
☆☆☆

£

£

Fish and Chips
(poisson pané et frites)

☆☆☆



Fromage

☆☆☆



£

Chessecake

£

£



Restaurant scolaire de Luzillé



Mardi 21 juin 2022



Repas à thème
Amérique du Sud



Salade à la mexicaine

(salade verte, maïs, oignons, avocat, vinaigrette, épices tex-mex)

☆☆☆

Fajitas

(fait sur le site par les enfants)

Légumes d'accompagnement

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Torta de Abacaxi

(gâteau à l'ananas caramélisé)





Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 04 au 29 juillet 2022



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 juillet	Haricots verts vinaigrette Dos de colin à l'aneth Pépinettes (pâtes) Tomme de Savoie Corbeille de fruits	Salade de lentilles Pizza au fromage Salade verte Camembert Fraises	Quiche lorraine Volaille à l'aigre douce Tian de légumes Morbier Fromage blanc et coulis à part	 Repas de fin d'année	Tomates mozzarella Steak haché sauce fromagère Pâtes Fromage blanc Pêche
Semaine du 11 au 15 juillet Centre de loisirs	Lundi Toast de rillettes de thon Emincé de volaille à la crème Petits pois Comté Corbeille de fruits	Mardi Radis beurre Sauté de bœuf au jus Frites et ketchup Fromage Compote de fruits	Mercredi – Repas végétarien Salade de haricots verts mimosa Quiche au fromage Salade verte Yaourt Salade de fruits frais	Jeudi Férié	Vendredi Melon Colin aux épices Semoule Camembert Boules de glace en bac
Semaine du 18 au 22 juillet Centre de loisirs	Lundi Salade strasbourgeoise Escalope de volaille grillée Ratatouille Yaourt Nectarine	Mardi Repas à thème Mexique	Mercredi Carpaccio de tomates Longe de porc à la diable Pommes de terre sautées Bûchette de chèvre Fromage blanc aux fraises	Jeudi Salade verte aux croûtons Sauté de dinde à la sauge Haricots verts Mimolette Semoule au lait au chocolat	Vendredi Concombre à la crème Filet de lieu à la tomate Riz Camembert Bâtonnet de sorbet
Semaine du 25 au 29 juillet Centre de loisirs	Lundi – Repas végétarien Pastèque Gratin de pâtes aux légumes et fromage Tomme Boules de glace en bac	Mardi Pâté de campagne Poulet rôti aux herbes Aubergines à la tomate Brie Crumble aux fruits	Mercredi Courgettes à la grecque Couscous boulettes-merguez Semoule et légumes couscous Kiri Salade de fruits frais	Jeudi Salade de crudités Emincé de bœuf à la tomate Céréales gourmandes Fromage blanc Corbeille de fruits	Vendredi Salade de riz Filet de poisson sauce citron Carottes Vichy Fromage Marbré crème anglaise



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



A.O.P.



I.G.P.



Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique

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



Jeudi 07 juillet 2022



Repas de fin d'année



Assortiment de melons

☆☆☆



Rôti de porc froid



Chips

Taboulé

☆☆☆

Babybel

☆☆☆

Cône de glace

(esquimau pour les maternelles)





Restaurant scolaire de Luzillé



Mardi 19 juillet 2022



*Repas à thème
Mexique*



Toast à l'avocat

☆☆☆

*Salade de haricots rouges,
maïs et oignons*

☆☆☆

Cheddar

☆☆☆

Mousse à l'ananas



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 15 au 26 août 2022



Semaine du 15 au 19 août Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Férié	Haricots verts vinaigrette Steak haché Blé sauce tomate Vache qui rit Compote de fruits	Concombre vinaigrette Omelette au fromage Ratatouille Samos Moelleux au citron	Salade de pâtes Chipolatas Carottes Camembert Yaourt aux fruits	Saucisson sec cornichon ou beurre Dos de colin meunière Riz à l'espagnole Fromage blanc Corbeille de fruits
Semaine du 22 au 26 août Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
	Melon Paupiette de veau à la lyonnaise Semoule Cantal Boules de glace en bac	Salade de riz niçoise Rôti de porc à la moutarde Haricots verts Emmental Corbeille de fruits	Œuf mimosa Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Pastèque	Rillettes Emincé de dinde à l'orientale Courgettes Saint Nectaire Gâteau de riz (lait BIO)	Tomates vinaigrette Merlu sauce citron Pâtes Saint Paulin Corbeille de fruits
Semaine du 29 au 31 août Centre de loisirs	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé Cuisse de poulet aux herbes Petits pois Fromage Sorbet	Repas Italien	Pique-nique		



Viandes françaises



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



A.O.P.



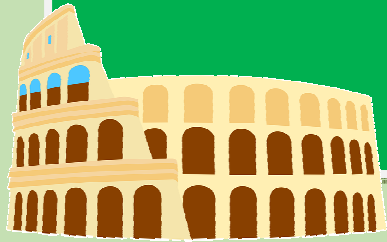
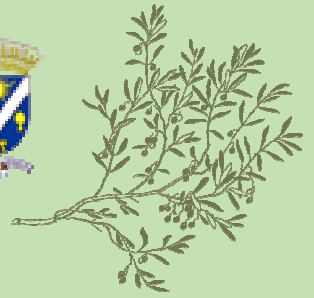
I.G.P.



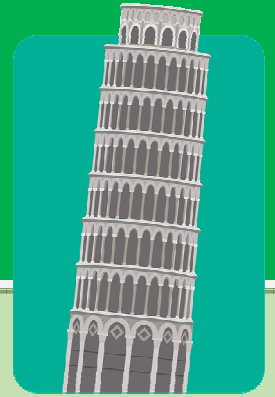
Label Rouge



Restaurant scolaire de Luzillé
Mardi 30 août 2022



Repas à thème
Italie



Tomates mozzarella

☆☆☆

Cannellonis



Salade verte

☆☆☆

Fromage

☆☆☆

Panna cotta au coulis

