



# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 29 août au 23 septembre 2022



|                                    | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi – Repas végétarien   |
|------------------------------------|--|---|--|--|---|
| Semaine du 29 août au 02 septembre |   |   |  | Betteraves vinaigrette <br>Steak haché <br>Frites<br>Fromage fondu<br>Compote de fruits au choix   | Melon<br>Dahl de lentilles et riz<br>Salade verte<br>Camembert <br>Tarte au chocolat   |
| Semaine du 05 au 09 septembre      | <b>Lundi – Repas végétarien</b> <br>Salade verte au maïs et œuf dur<br>Gratin de pâtes <br>à la tomate<br>Coulommiers<br>Yaourt nature sucré | <b>Mardi</b><br>Carottes râpées au citron <br>Chipolatas de volaille<br>Chou-fleur<br>Cantal jeune <br>Moelleux au chocolat   | <b>Mercredi</b><br>Saucisson à l'ail<br>Rôti de porc à la tourangelle <br>Pommes de terre sautées<br>Sainte Maure de Touraine <br>Salade de fruits frais                                   | <b>Jeudi</b><br>Salade de chou blanc <br>Poulet à la texane <br>Petits pois<br>Fromage<br>Yaourt aux fruits  | <b>Vendredi</b><br>Quiche lorraine<br>Dos de colin aux câpres<br>Courgettes sautées <br>Fromage blanc<br>Corbeille de fruits   |
| Semaine du 12 au 16 septembre      | <b>Lundi</b><br>Mousseline de thon<br>Chili con carne <br>Riz <br>Brie<br>Raisin  | <b>Mardi</b> <br>Melon jaune<br>Bœuf bourguignon <br>Purée d'épinards<br>Fromage <br>Marbré   | <b>Mercredi</b> <br>Salade de crudités<br>Petit salé <br>Lentilles <br>Camembert<br>Crème à la vanille | <b>Jeudi</b> <br>Salade de pâtes au surimi<br>Escalope de dinde à la crème <br>Haricots verts persillés<br>Emmental <br>Fromage blanc au miel | <b>Vendredi – Repas végétarien</b><br>Betteraves vinaigrette <br>Quiche au fromage<br>Salade verte<br>Tomme de Touraine<br>Corbeille de fruits   |
| Semaine du 19 au 23 septembre      | <b>Lundi</b><br>Radis beurre<br>Gratin de poisson<br>Semoule <br>Morbier <br>Compote pomme - abricot                                     | <b>Mardi – Repas végétarien</b> <br>Taboulé (semoule BIO) <br>Omelette<br>Ratatouille <br>Vache qui rit<br>Corbeille de fruits  | <b>Mercredi</b><br>Pastèque<br>Hachis Parmentier <br>Salade verte <br>Comté <br>Yaourt aromatisé  | <b>Jeudi</b><br>Repas à thème<br>Corse    | <b>Vendredi</b><br>Tomates à l'échalote <br>Sauté de porc aux herbes <br>Petits pois<br>Saint Paulin<br>Fruits au sirop |

\* Salade suisse : endives, tomates et céleri



Produit issu de l'agriculture biologique  
Viandes françaises



*Restaurant scolaire de Luzillé*

*Jeudi 22 septembre 2022*



## *Salade corse*

*(salade verte, tomates, fromage de brebis, fèves, vinaigrette à l'huile d'olive)*

☆☆☆

*Sauté de dinde à la tomate et olives*

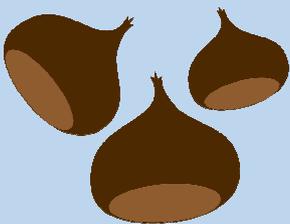


## *Gnocchis*

☆☆☆

## *Fromage*

☆☆☆



*Fromage blanc  
à la crème de châtaigne*





# Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 26 septembre au 21 octobre 2022



|  |  |  |  |   |   |
|--|--|--|--|---|---|
| Semaine du 26 au 30 septembre                | <b>Lundi</b>   | <b>Mardi</b>   | <b>Mercredi</b>  | <b>Jeudi – Repas végétarien</b>   | <b>Vendredi</b>   |
|  | Pâté de campagne<br>Pâtes à la bolognaise<br>Fromage blanc<br>Kiwi   | Tomates vinaigrette<br>Poulet rôti aux épices<br>Haricots verts<br>Morbier<br>Compote pomme-fraise                   | Salade composée sauce cocktail<br>Galette bretonne<br>Salade folle<br>Mimolette<br>Abricots au sirop               | Salade mâche, pommes et œuf<br>Riz aux courgettes<br>Emmental<br>Pot de crème au caramel              | Salade de pâtes mimosa<br>Rôti de porc au jus<br>Brocolis<br>Saint Nectaire<br>Corbeille de fruits                                |
| Semaine du 03 au 07 octobre                  | <b>Lundi</b>   | <b>Mardi</b>   | <b>Mercredi</b>  | <b>Jeudi</b>  | <b>Vendredi – Repas végétarien</b>  |
|  | Duo céleri et pomme<br>Sauté de dinde à la crème<br>Frites<br>Brie<br>Compote pomme-poire  | Salade nantaise *<br>Lieu noir au persil<br>Carottes vapeur<br>Cantal<br>Liégeois                                    | Salade de chou blanc et pomme<br>Steak haché sauce tomate<br>Pâtes<br>Saint Paulin<br>Yaourt aromatisé             | Feuilleté au jambon<br>Sauté de porc aux épices<br>Chou-fleur<br>Fromage fondu<br>Corbeille de fruits | Carottes râpées vinaigrette<br>Gratin de haricots blancs et potiron<br>Sainte Maure de Touraine<br>Mousse au chocolat au lait     |
| <b>Semaine du goût : Le plein d'épices !</b> |  |  |  |   |   |
| Semaine du 10 au 14 octobre                  | <b>Lundi</b>   | <b>Mardi – Repas végétarien</b>  | <b>Mercredi</b>  | <b>Jeudi</b>  | <b>Vendredi</b>   |
|  | Macédoine de légumes<br>Sauté de volaille vindaloo aux épices de Kashmir<br>Coquillettes<br>Fromage blanc<br>Corbeille de fruits | Tartine de méchouia aux épices marocaines<br>Crumble de légumes au fromage<br>Tomme noire<br>Fromage blanc au sucre  | Sardines à l'huile et beurre<br>Pastilla au poulet et cumin<br>Courgettes sautées<br>Fromage<br>Moelleux au citron | Carottes râpées aux pommes<br>Bœuf aux épices<br>Petits pois<br>Mimolette<br>Corbeille de fruits      | Betteraves vinaigrette<br>Tajine de poisson, ras el hanout et menthe<br>Haricots verts<br>Pont l'Evêque<br>Riz au lait et curcuma |
| Semaine du 17 au 21 octobre                  | <b>Lundi</b>   | <b>Mardi</b>   | <b>Mercredi</b>  | <b>Jeudi</b>  | <b>Vendredi – Repas végétarien</b>  |
|  | Betteraves vinaigrette<br>Filet de poisson au beurre blanc<br>Purée de pommes de terre<br>Camembert<br>Duo de fruits             | Salade verte emmental et chèvre<br>Bœuf bourguignon (au vin)<br>Carottes Vichy<br>Fromage blanc<br>Tarte au chocolat | Concombre à la crème<br>Filet de dinde chasseur<br>Semoule<br>Gouda<br>Yaourt nature sucré                         | Salade strasbourgeoise *<br>Steak haché de veau<br>Haricots beurre<br>Saint Paulin<br>Orange          | Endives aux pommes mimosa<br>Gratin de pâtes au fromage<br>Edam<br>Compote de fruits au choix                                     |

\* Salade nantaise : pommes de terre, mâche, tomates, haricots verts

\* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas



A.O.P.



Produit issu de l'agriculture biologique

Label rouge

Viandes françaises

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