



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 02 au 20 septembre 2024



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 septembre</i>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Steak haché </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de fruits</p> 	<p>Salade verte au maïs et œuf dur</p> <p>Gratin de pâtes </p> <p>à la tomate</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Rôti de porc à la tourangelle </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Pastèque</p> <p>Poulet à la texane </p> <p>Petits pois</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Dos de colin aux câpres</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<i>Semaine du 09 au 13 septembre</i>	<p>Lundi</p> <p>Mousseline de thon</p> <p>Chili con carne </p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Raisin</p>	<p>Mardi</p> <p>Melon jaune</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage </p> <p>Marbré</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Petit salé </p> <p>Lentilles </p> <p>Camembert</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Escalope de dinde à la crème </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental </p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Vendredi – Repas végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme de Touraine</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<i>Semaine du 16 au 20 septembre</i>	<p>Lundi</p> <p>Radis beurre</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Pâtes </p> <p>Morbier </p> <p>Compote pomme - abricot</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Mercredi</p> <p>Pastèque</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p> 	<p>Jeudi</p> <p>Repas à thème</p> <p>Cuisine des îles</p>	<p>Vendredi</p> <p>Tomates à l'échalote </p> <p>Sauté de dinde aux herbes </p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruits au sirop</p>



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



Restaurant scolaire de Luzillé

Cuisine des îles

Jeudi 19 septembre 2024

Salade antillaise

(salade verte, maïs, tomates, poivron,
vinaigrette au curry)

Rougail saucisse

Riz blanc

Fromage

Flan pâtissier à la noix de coco

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 23 septembre au 18 octobre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 23 au 27 septembre	Pâté de campagne Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Kiwi	Courgettes marinées Poulet rôti aux épices Haricots verts Fromage Compote pomme-fraise	Salade composée sauce cocktail Galette bretonne Salade folle Mimolette Abricots au sirop	Salade mâche, pommes et œuf Riz aux courgettes Emmental Pot de crème à la vanille	Salade de pâtes mimosa Rôti de porc au jus Brocolis Saint Nectaire Corbeille de fruits
Semaine du 30 septembre au 04 octobre	Lundi Duo céleri et pomme Sauté de dinde à la crème Pâtes Brie Compote pomme-poire	Mardi Salade nantaise * Lieu noir au persil Carottes vapeur Cantal Liégeois	Mercredi Haricots verts vinaigrette Steak haché sauce tomate Frites Saint Paulin Yaourt aromatisé	Jeudi Feuilleté au jambon Sauté de porc aux épices Chou-fleur Fromage fondu Corbeille de fruits	Vendredi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Gratin de haricots blancs et potiron Sainte Maure de Touraine Mousse au chocolat au lait
Semaine du 07 au 11 octobre	Lundi Betteraves vinaigrette Filet de poisson au beurre blanc Purée de pommes de terre Camembert Duo de fruits	Mardi Salade verte emmental et chèvre Bœuf bourguignon (au vin) Carottes Vichy Fromage blanc Tarte au chocolat	Mercredi Concombre à la crème Filet de dinde chasseur Semoule Gouda Crème dessert	Jeudi Salade strasbourgeoise * Steak haché de veau Haricots beurre Saint Paulin Orange	Vendredi – Repas végétarien Endives aux pommes mimosa Gratin de pâtes au fromage Edam Compote de fruits
Semaine du goût : Retour vers les légumes oubliés					
Semaine du 14 au 18 octobre	Lundi Potage aux blettes Sauté de volaille Blé Fromage blanc Corbeille de fruits	Mardi – Repas végétarien Macédoine de légumes Quiche aux légumes d'antan Salade verte Tomme noire Fromage blanc au sucre	Mercredi Carottes et radis noir râpés Emincé de dinde Petits pois Fromage Corbeille de fruits	Jeudi Concombre vinaigrette Bœuf aux épices Haricots verts Mimolette Fondant chocolat - betterave	Vendredi Salade verte et maïs Poisson au citron Purée de panais et pommes de terre Pont l'Evêque Compote de fruits

* 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



Menus du restaurant scolaire de Luzillé

Du 21 octobre au 15 novembre 2024



Semaine du 21 au 25 octobre Centre de loisirs	Lundi Salade verte aux croûtons Rôti de volaille à la crème Pommes de terre sautées Sainte Maure de Touraine Sauce blanche au coulis de fruits	Mardi Salade de pâtes Sauté de porc au miel et citron Carottes fondantes Fromage fondu Corbeille de fruits	Mercredi – Repas végétarien Velouté de légumes Pizza au fromage Salade verte Yaourt Corbeille de fruits	Jeudi Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz Camembert Marbré	Vendredi Betteraves vinaigrette Dos de lieu noir au curry Haricots verts Emmental Yaourt
	Lundi Salade de crudités Filet de poisson meunière sauce tartare Pâtes Fromage Raisin	Mardi Salade de riz niçoise Poulet rôti Petits pois Tomme Entremets	Mercredi Salade de chou blanc et carottes Sauté de porc à la dijonnaise Pommes noisettes Emmental Yaourt aromatisé	Jeudi – Repas végétarien Velouté de légumes Omelette Haricots beurre Brie Moelleux au citron	Vendredi Férié
Semaine du 04 au 08 novembre	Lundi Salade au surimi Saucisse fumée Lentilles Cantal Mousse au chocolat	Mardi Salade coleslaw* Poulet rôti aux herbes Frites Edam Corbeille de fruits	Mercredi Mousse de foie Lieu sauce hollandaise Purée de potiron Tomme Salade de fruits	Jeudi – Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Riz cantonnais végétarien (petits pois, omelette et riz) Brie Petits suisses aromatisés	Vendredi Potage de légumes Jambon braisé Courgettes Fromage Tarte aux pommes
	Lundi Férié	Mardi – Repas végétarien Batavia au maïs Dahl de lentilles et carottes Comté Fruits au sirop	Mercredi Chou blanc vinaigrette Croque-Monsieur Salade verte Bûchette de lait de mélange Compote de pommes	Jeudi Repas à thème Réduction des déchets	Vendredi Crêpe à la viande Sauté de dinde Haricots verts sautés Camembert Pomme

* Salade coleslaw : carottes et chou blanc, mayonnaise



Viandes françaises



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.

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



Restaurant scolaire de Luzillé

Opération réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Velouté de potiron au lait de coco
et coriandre

Pâtes
au pesto d'herbes aromatiques

Fromage

Gâteau à la chapelure, amandes
et citron

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 18 novembre au 13 décembre 2024



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 novembre	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Mandarine</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Fricassée de poulet créole</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse</p> <p>Pomme au four au caramel </p>	<p>Salade de blé </p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Potage de tomates</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte </p> <p>Edam</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p> Sauté de bœuf à la gardiane</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan pâtissier</p>
Semaine du 25 au 29 novembre	<p><i>Lundi</i></p> <p>Saucisson sec</p> <p> Rôti de dinde au jus </p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote de fruits </p>	<p><i>Mardi</i></p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Longe de porc rôtie à la moutarde </p> <p>Flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Amandine aux poires</p>	<p><i>Mercredi</i></p> <p>Salade de crudités</p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine</p> <p>Semoule </p> <p>Cantal jeune </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><i>Jeudi – Repas végétarien</i></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Omelette campagnarde </p> <p>Salade verte</p> <p>Bûchette de lait de mélange</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p><i>Vendredi</i></p> <p>Salade de chou-fleur</p> <p>Lieu beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Fromage </p> <p>Entremets à la vanille</p>
Semaine du 02 au 06 décembre	<p><i>Lundi</i></p> <p>Carottes râpées au citron</p> <p>Emincé de dinde à l'indienne </p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme-banane</p>	<p><i>Mardi</i></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Rôti de porc </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p><i>Mercredi</i></p> <p>Rillettes</p> <p>Steak haché sauce tomate </p> <p>Purée de brocolis </p> <p>Mimolette</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><i>Jeudi</i></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Mousse aux fruits</p>	<p><i>Vendredi – Repas végétarien</i></p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Semaine du 09 au 13 décembre	<p><i>Lundi</i></p> <p>Salade de brocolis</p> <p>Filet de poisson et sa sauce</p> <p>Pâtes </p> <p>Tomme</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><i>Mardi</i></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Hachis Parmentier </p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p>	<p><i>Mercredi</i></p> <p>Taboulé</p> <p>Emincé de bœuf bourguignon (au vin) </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Chèvre </p> <p>Banane</p>	<p><i>Jeudi</i></p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Jambon</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis aux poires</p>	<p><i>Vendredi – Repas végétarien</i></p> <p>Salade de riz </p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Corbeille de fruits</p>



Viandes françaises



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge

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



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 16 au 27 décembre 2024



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 décembre	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Steak haché sauce barbecue </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Morbier </p> <p>Yaourt </p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Omelette aux pommes de terre </p> <p>Salade verte</p> <p>Sainte Maure de Touraine </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Betteraves mimosa </p> <p>Escalope de dinde sauce moutarde </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p></p>	<p>Salade aux œufs </p> <p>Filet de poisson frais beurre blanc </p> <p>Petits pois</p> <p>Comté </p> <p>Compote de fruits </p>
	<p>Céleri au fromage blanc</p> <p>Emincé de porc aux épices </p> <p>Epinards</p> <p>Camembert </p> <p>Banane</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Filet de poisson au citron</p> <p>Riz </p> <p>Reblochon </p> <p>Brownies</p>	<p>Férié</p>	<p>Salade de haricots verts mimosa</p> <p>Gratin de pâtes à la tomate</p> <p>Comté </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p></p>



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