

Semaine du 16 au 20 juin	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates Chili végétarien  (haricots rouges, maïs, tomates) Riz  Fromage Yaourt 	Repas à thème Du champ à l'assiette, Consommons local ! 	Concombre vinaigrette Chipolatas sauce tomate Semoule  Petit suisse Abricots	Pizza du jour Blanquette de poisson Eclairs  Coulommiers Compote de fruits 	Salade de crudités  Fricassée de blanc de volaille à la forestière  Petits pois Pont l'Evêque  Mousse au chocolat Mousse au caramel
Semaine du 23 au 27 juin	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette  Omelette aux herbes  Pommes de terre rissolées Tomme Pastèque	Radis beurre Pâtes à la bolognaise  Brie  Corbeille de fruits	Salade de riz  Jambon braisé Ratatouille Fromage de chèvre Crème dessert	Tomates vinaigrette  Sauté de porc à la paysanne Flageolets Fromage Yaourt aromatisé 	Taboulé Dos de lieu sauce crevettes Courgettes sautées  Emmental Compote de fruits au choix

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

 Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAURAL - 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



Viandes françaises



Menus du restaurant scolaire de Luzillé

Du 30 juin au 25 juillet 2025



Restaual

Semaine du 30 juin au 04 juillet	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque Dos de colin à l'aneth Riz  Tomme grise Corbeille de fruits 	Salade de lentilles  Pizza au fromage Salade verte Camembert  Compote de fruits 	Salade verte et croûtons Kebab de volaille Salade verte Brie Glace	Concombre vinaigrette Sauté de dinde au paprika Purée de légumes Fromage blanc Pêche	Repas de fin d'année Pique-nique 