



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 05 au 30 janvier 2026



	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 janvier	Betteraves mimosas Dahl de lentilles Riz Fromage Compote de fruits au choix	Salade de pâtes Paupiette de veau sauce moutarde Haricots verts Petit suisse Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Lieu sauce tomate Semoule Gouda Fruit de saison	Salade verte aux croûtons Sauté de bœuf à la texane Pommes noisettes Saint Nectaire Yaourt	Potage de légumes Emincé de volaille au curry Brocolis persillés Emmental
Semaine du 12 au 16 janvier	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles Gratin de coquillettes à la tomate Tomme Fruit de saison	Salade vaudoise* Filet de colin au citron Carottes Vichy Emmental Entremets au lait	Potage de légumes BLEU BLANC COEUR Emincé de poulet sauce chasseur Purée de pommes de terre Pont l'Evêque Crème dessert au caramel	Macédoine de légumes Rougail saucisse Riz Fromage blanc Pomme Poire	Salade de pâtes Steak haché de veau sauce tomate Epinards Brie Banane
Semaine du 19 au 23 janvier	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
	Potage tomates vermicelle Pizza reine Salade verte Fromage Orange	Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti Frites Saint Paulin Poire au sirop	Salade de pâtes, maïs et thon Steak haché Haricots verts Fromage Compote de pommes et biscuit	Taboulé (semoule BIO) Coco à la tomate Yaourt Fruit de saison	Feuilleté au fromage Sauté de volaille Chou-fleur Camembert Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Semaine du 26 au 30 janvier	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Blé au surimi Colin à la nantaise Brocolis Chèvre Fruit de saison	Potage de légumes Croque-monsieur au fromage Salade verte Yaourt Banane	Betteraves vinaigrette Blanquette de dinde Riz Tomme Compote de fruits	Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf Haricots verts Mimolette Quatre-quarts	Repas à thème Saveurs des montagnes

*Salade vaudoise : endives, jambon, mayonnaise

Viandes françaises



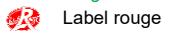
Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P.

Poisson frais

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

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



Saveurs des montagnes

Vendredi 30 janvier 2026

Rosette, cornichon

Croziflette

Salade verte

Cantal

Fromage blanc
au coulis de myrtilles

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 02 au 27 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 février</i>	Céleri râpé rémoulade Sauté de porc Riz Coulommiers Crêpe au chocolat	Blé au thon Sauté de volaille Duo de légumes Camembert Yaourt aromatisé	Potage à la citrouille Saucisse de Francfort Frites Fromage Fromage blanc	Salade de riz Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées aux agrumes Coquillettes à la carbonara Emmental Banane
<i>Semaine du 09 au 13 février</i>	Lundi Salade de crudités Boulettes de bœuf Pommes de terre rissolées Emmental Fruit de saison	Mardi Repas à thème Saveurs d'Asie 	Mercredi Chou blanc à la bulgare Filet de poisson sauce crevettes Semoule Chèvre Yaourt aromatisé	Jeudi – Repas végétarien Potage de légumes Omelette aux pommes de terre Salade verte Fromage Gâteau aux pommes	Vendredi Riz niçois Cordon bleu Haricots verts Mimolette Duo banane-kiwi
<i>Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs</i>	Lundi Saucisson sec et beurre Brandade de poisson Salade verte Saint Nectaire Pomme 	Mardi Salade de crudités Blanquette de volaille Petits pois Fromage Beignet au chocolat	Mercredi Taboulé Saucisse Lentilles Brie Fruit de saison	Jeudi Soupe de légumes Paupiette de veau aux champignons Chou-fleur persillé Camembert Fromage blanc 	Vendredi – Repas végétarien Œuf mimosa Gratin de pâtes aux petits légumes Chèvre Compote de fruits
<i>Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs</i>	Lundi Salade de crudités Tajine de poulet aux épices Semoule Gouda Compote de pommes	Mardi Salade d'endives et croûtons Rôti de porc aux herbes Flageolets Camembert Yaourt aux fruits	Mercredi Rillettes de poisson Chili con carne Riz Fromage Duo de fruits	Jeudi – Repas végétarien Tarte au fromage Omelette moelleuse aux pommes de terre Duo de légumes Fromage blanc Fruit de saison	Vendredi Carottes râpées au citron Filet de colin pané Purée de brocolis Cantal Tarte aux pommes

* Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise



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



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



Poisson frais



A.O.P.

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



Saveurs d'Asie

Mardi 10 février 2026

Nem aux légumes

Curry de volaille
au lait de coco



Riz parfumé

Fromage fondu

Flan à la noix de coco



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 02 au 27 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Betteraves et endives aux noix	Carottes râpées vinaigrette	Salade western (salade mélée, tomates, poivron, maïs et persil)	Potage de poireaux -pommes de terre Blésotto aux légumes et lentilles	Salade de riz à l'italienne
	Fricassée de poisson aux épices	Rôti de porc	Poulet rôti au jus	Fromage blanc Fruit de saison	Bœuf bourguignon au vin
	Boulgour	Petits pois	Chou-fleur		Haricots verts
	Emmental	Saint Paulin	Camembert		Gouda
	Compote de pommes	Beignet au chocolat	Clafoutis aux poires		Poire au caramel
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Saucisson à l'ail	Repas à thème Carnaval gourmand	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Taboulé (semoule BIO)	Œuf mayonnaise
	Chipolatas		Spaghettis à la carbonara	Filet de poisson frais	Pizza aux légumes
	Lentilles		Comté	Epinards	Salade verte
	Camembert		Fruit de saison	Tomme	Cantal
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Feuilleté au fromage
	Rôti de poulet grillé	Filet de poisson sauce hollandaise	Emincé de volaille aux herbes	Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges)	Bœuf mode
	Semoule	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Riz	Carottes
	Camembert	Fromage	Fromage	Yaourt	Chèvre
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
	Salade verte aux croûtons	Salade de riz au thon	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
	Pavé de poisson au basilic	Sauté de volaille	Tartiflette	Chipolatas	Couscous végétarien (pois chiches et légumes)
	Pâtes	Gratin de chou-fleur	Salade verte	Petits pois	Semoule
	Emmental	Brie	Saint Paulin	Chèvre	Fromage blanc
	Fruit au sirop	Fruit de saison	Fromage blanc au sucre	Mousse au chocolat	Banane



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P.
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



Carnaval gourmand

Mardi 10 mars 2026

Wrap de crudités

Carbonade flamande 

Pommes de terre rissolées

Emmental

Churros au sucre glace



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 30 mars au 17 avril 2026



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 30 mars au 03 avril</i>	Concombre vinaigrette Gratin de pâtes et jambon Saint Nectaire Compote de fruits	Salade verte aux croûtons AB Omelette AB Frites Fromage Yaourt AB	Pizza Steak haché AB Epinards Camembert Entremets (lait BIO) AB	Salade de crudités AB Filet de poisson frais sauce matelote POISSON FRAIS Brocolis persillés Fromage Banane	Repas à thème Magie du chocolat
<i>Semaine du 06 au 10 avril</i>	Férié	Mardi Radis beurre Merlu à la monégasque Semoule AB Yaourt Fruit de saison	Mercredi Salade de crudités AB Escalope de dinde BLEU BLANC COEUR Carottes sautées Fromage AB Banane AB	Jeudi Salade mélée, jambon et emmental Sauté de porc sauce moutarde BLEU BLANC COEUR Haricots beurre persillés Mimolette Gâteau au yaourt AB	Vendredi – Repas végétarien Concombre à la crème AB Quiche aux légumes Salade verte Gouda Petits suisses aromatisés
<i>Semaine du 13 au 17 avril Centre de loisirs</i>	Lundi Crêpe au fromage Steak haché Pâtes Tomme Fruit de saison	Mardi Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce citron Blé AB Emmental Fromage blanc au sucre	Mercredi Salade de riz AB Emincé de dinde au curry BLEU BLANC COEUR Petits pois AB Chèvre Fruit de saison	Jeudi – Repas végétarien Radis beurre Tortilla végétarienne AB Salade verte AB Cantal Liégeois au chocolat	Vendredi Salade d'endives et croûtons Chipolatas sauce tomate Boulgour AB Fromage Fruit de saison



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



Bleu blanc cœur I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



Label rouge



A.O.P. Poisson frais

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



Magie du chocolat

Vendredi 03 avril 2026

Betteraves, copeaux de chocolat
et vinaigrette au cacao

Rôti de dinde 
au mole mexicain (cacao)
Carottes richey

Fromage

Délice au chocolat



Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 20 avril au 1^{er} mai 2026



Semaine
du 20
au 24
avril

Centre
de loisirs

AUTOUR DE
CHENONCEAUX
DOMAINE DU LOMBARD
BLEU-VAL DE CHER

Semaine
du 27
avril
au 1^{er}
mai

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

	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 20 au 24 avril</i>	Rillettes de porc Poulet grillé aux herbes Gratin de brocolis Yaourt Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Tarte provençale Salade verte Fromage blanc Fruit de saison	Concombre vinaigrette Rôti de porc aux épices Poêlée de légumes Brie Marbré crème anglaise	Salade de crudités Pâtes à la bolognaise Fromage Glace	Salade de blé Pavé de poisson vapeur sauce hollandaise Carottes sautées Emmental Compote de fruits
<i>Centre de loisirs</i>	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 27 avril au 1^{er} mai</i>	Taboulé Cordon bleu Haricots verts Yaourt Fruit de saison	Friand au fromage Paupiette de veau Courgettes poêlées Brie Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Pâtes à la bolognaise de lentilles Tomme Liégeois	Radis beurre Poisson au beurre blanc Semoule Fromage Fruit de saison	Férié

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