



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 mimosa 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 Galette des rois à la frangipane
Semaine du 12 au 16 janvier	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 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	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	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



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

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



Saveurs des montagnes

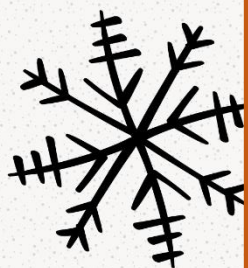
Vendredi 30 janvier 2026

Rosette, cornichon

Croziflette
Salade verte

Cantal

Fromage blanc
au coulis de myrtilles





Menus du restaurant scolaire de Luzillé



Du 02 au 27 février 2026



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

* Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise



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

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 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



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



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

RESTAVAL - 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



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



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



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

RESTAVAL - 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



Magie du chocolat

Vendredi 03 avril 2026

Betteraves, copeaux de chocolat
et vinaigrette au cacao

Rôti de dinde 
au mole mexicain (cacao)

Carottes richy

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



Viandes françaises



Bleu blanc cœur



I.G.P.



Produit issu de l'agriculture biologique



A.O.P.



Label rouge



Poisson frais

RESTAVAL - 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