

Restaurant Scolaire de Luzinay



	Du 2 au 8 novembre 2026	Du 9 au 15 novembre 2026	Du 16 au 22 novembre 2026	Du 23 au 29 novembre 2026
Lundi	Carottes râpées au citron Quenelle sauce tomate Riz Yaourt nature BIO Madeleine	Salade de pommes de terre Filet de poisson pané Haricots beurre Petit suisse Compote	Rillettes de thon Pilon de poulet Brocolis Yaourt nature BIO Fruit	Salade verte HVE Calamars à la romaine Riz aux petits légumes Fromage portion BIO Crème dessert chocolat BIO
Mardi	Jambon cornichons Filet de merlu MSC Haricots verts BIO Fromage portion BIO Fruit	Œuf BIO mayonnaise Couscous de légumes Semoule Fromage portion BIO Fruit	Salade composée Sauté de porc Label Rouge à la moutarde Pâtes Fromage portion Compote	Taboulé Filet de poulet aux oignons Duo de haricots Petit suisse aromatisé Fruit
Jeudi	Salade verte vinaigrette Sauté de poulet Farfalles Fromage à la coupe BIO Mabré chocolat	Salade verte et mousse de canard Corrèze Sauté de canard Pommes vapeur Yaourt nature BIO Tarte rustique aux fruits et noix	Betteraves BIO et maïs Omelette à la ciboulette Champignons et pommes rissolées Fromage à la coupe Quatre quarts	Salade de lentilles Sauté de bœuf Carottes BIO Fromage à la coupe Fruit
Vendredi	Friand Chipolatas Purée de potimarron Yaourt aromatisé Fruit	Salade de pâtes Steak haché Carottes sautées Yaourt vanille BIO Fruit	Quiche au fromage Filet de Merlu MSC à la crème Gratin de chou fleur Yaourt aromatisé Fruit	Salade d'endives Tortellini ricotta épinards Yaourt nature BIO Roulé fraise

Menu végétarien

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine