

Restaurant Scolaire LUZINAY



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

le chef vous propose

	du 01 au 05 septembre 2025	du 08 au 12 septembre 2025	du 15 au 19 septembre 2025	du 22 au 26 septembre 2025
Lundi	 Carottes râpées Torsades à la bolognaise  Fromage portion Glace	Jambon blanc cornichons Sauté de poulet jaune à la crème Petits pois  Yaourt aromatisé  Fruit	Betterave rouge aux fines herbes  Omelette au fromage Duo haricots verts et pommes de terre rissolées  Yaourt nature Crème à la vanille	 Salade verte Pilon de poulet rôti Risotto crémeux Petit suisse aromatisé  Liégeois vanille
Mardi	Pommes de terre au Thon Escalope de dinde au curry Haricots verts persillés Yaourt nature Bio   Fruits au sirop	Tomates mozzarella au basilic Saucisse de Strasbourg Purée de pommes de terre Petit suisse nature   Compotée de pommes	 Salade coleslaw Escalope de veau hachée façon navarin Coquillettes  Fromage portion Flan au chocolat	 Concombre en salade Curry de pommes de terre brocolis et haricots rouges  Yaourt nature Compote pommes poires
Jeudi	 Céleri rémoulade  Nuggets de blé Poêlée campagnarde  Fromage portion Fruits	Salade de haricots verts au Maïs Filet de poisson à la provençale Riz pilaf Fromage blanc  Tarte aux fruits	Cake aux olives, emmental et jambon Filet de poisson meunière Gratin de courgettes   Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	Taboulé Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne Trio de choux persillés  Fromage à la coupe  Fruit
Vendredi	Méli-mélo pastèque et melon Filet de poisson au coulis de poivrons Riz pilaf  Fromage à la coupe Mousse au chocolat	 Salade verte à l'emmental Pané végétal Carottes Vichy  Fromage portion Crème dessert	Rosette de Lyon cornichons Quenelles sauce Nantua Duo de carottes St Marcellin  Raisins	Salade de pommes de terre Filet de poisson safrané Purée de petits pois  Fromage à la coupe Roulé chocolat

Menu végétarien



Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire LUZINAY



le chef vous propose

	du 01 au 05 septembre 2025	du 08 au 12 septembre 2025	du 15 au 19 septembre 2025	du 22 au 26 septembre 2025
Lundi	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>
Mardi	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>
Jeudi	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>
Vendredi	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>	<p>Origine viande Pays de naissance</p> <p>Pays d'élevage</p> <p>Pays d'abattage</p>