

# Restaurant Scolaire LUZINAY



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

le chef vous propose

	Du 01 au 05 décembre 2025	du 08 au 12 décembre 2025	du 15 au 19 décembre 2025	du 23 décembre 2024 au 03 janvier 2025
Lundi	<div><div></div><div>Salade fromagère</div></div> <div><div></div><div>Œufs durs à la béchamel</div></div> <div><div></div><div>Chou fleur</div></div> <div><div></div><div>Fromage portion</div></div> <div><div></div><div>Compote et son biscuit</div></div>	<div><div></div><div>Salade verte framboisée</div></div> <div><div></div><div>Escalope viennoise</div></div> <div><div></div><div>Haricots verts</div></div> <div><div></div><div>Fromage à la coupe</div></div> <div><div></div><div>Liégeois vanille</div></div>	<div><div></div><div>Carottes râpées</div></div> <div><div></div><div>Omelette au fromage</div></div> <div><div></div><div>Duo haricots verts et pommes de terre rissolées</div></div> <div><div></div><div>Yaourt nature</div></div> <div><div></div><div>Fruits</div></div>	<div>VACANCES DE NOËL</div> <div></div>
Mardi	<div><div></div><div>Coleslaw</div></div> <div><div></div><div>Pâtes à la Carbonara</div></div> <div><div></div><div>Yaourt nature</div></div> <div><div></div><div>Crème dessert</div></div>	<div><div></div><div>Carottes au curry et miel</div></div> <div><div></div><div>Quenelles sauce Aurore</div></div> <div><div></div><div>Riz</div></div> <div><div></div><div>Yaourt aux fruits</div></div> <div><div></div><div>Fruits</div></div>	<div><div></div><div>Salade verte</div></div> <div><div></div><div>Paupiette de veau à la tomate</div></div> <div><div></div><div>Boulgour au curry</div></div> <div><div></div><div>Fromage à la coupe</div></div> <div><div></div><div>Crème à la vanille</div></div>	
Jeudi	<div><div></div><div>Feuilleté hot-dog</div></div> <div><div></div><div>Rôti de veau</div></div> <div><div></div><div>Petits pois aux oignons</div></div> <div><div></div><div>Fromage portion</div></div> <div><div></div><div>Fruit</div></div>	<div><div></div><div>Velouté Vichyssoise à la vache qui rit</div></div> <div><div></div><div>Saucisse de francfort</div></div> <div><div></div><div>Purée de pommes de terre</div></div> <div><div></div><div>Fromage portion</div></div> <div><div></div><div>Chausson aux pommes</div></div>	<div>Menu de Noël</div>	
Vendredi	<div><div></div><div>Velouté de légumes</div></div> <div><div></div><div>Poisson à la bordelaise</div></div> <div><div></div><div>Gratin de brocolis</div></div> <div><div></div><div>Yaourt aromatisé</div></div> <div><div></div><div>Tarte au flan</div></div>	<div><div></div><div>Dés de betterave aux maïs</div></div> <div><div></div><div>Beignets de calamars</div></div> <div><div></div><div>Ebly et carottes persillées</div></div> <div><div></div><div>Yaourt nature</div></div> <div><div></div><div>Fruits au sirop</div></div>	<div><div></div><div>Céleri à la crème</div></div> <div><div></div><div>Tortellinis</div></div> <div><div></div><div>gratinés</div></div> <div><div></div><div>Fromage portion</div></div> <div><div></div><div>Compote de pommes</div></div>	

## 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