

Restaurant Scolaire LUZINAY



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

le chef vous propose

		du 4 au 8 octobre 2021	du 11 au 15 octobre 2021	du 18 au 22 octobre 2021
Lundi	Jambon cru Escalope de dinde viennoise Gratin de courgettes Yaourt aromatisé Fruit	Friand au fromage Œufs durs à la florentine Tartare nature Salade de fruits	Céleri rémoulade Cordon bleu Ratatouille Bleu Flan chocolat	Maquereaux Blanquette de dinde Carottes Rondelé noix Eclair vanille
Mardi	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Petit suisse nature Compote poire	Salade de pâtes au pistou Haut de cuisse de poulet rôti Haricots beurre Comté Glace à l'eau	Salade de chou fleur Dos de cabillaud Riz de Camargue safrané Fruit	Salade à la grecque Nuggets de blé Gratin de brocolis Camembert Entremets vanille
Jeudi	Salade de tomates au basilic Brandade de poisson St Morêt Crème vanille	Macédoine de légumes Sauté de veau marengo Pommes vapeur Petit suisse aromatisé Fruit	Chips et salade verte Pizza végétarienne aux légumes St Nectaire Iles flottantes	Salade de haricots verts Bœuf à la provençale Coquillettes Velouté aux fruits Fruit
Vendredi	Carottes râpées Galette boulgour à la mexicaine Poêlée espagnole Tome blanche Quetsches au sirop	Rosette, cornichon Filet de poisson meunière Purée de légumes Yaourt nature Fruit	Repas USA Coleslaw Hamburger Pommes noisettes St Paulin Glace	Œuf dur mayonnaise Poisson bordelaise Printanière de légumes Fromage blanc Tarte normande

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine »

menu sans viande

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements

