

MENUS 2025-2026

SIVU DU LUZOU

CANTINES LALUQUE LESGOR TALLER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
S E M . 1	01-sept Betteraves Nuggets de poulet Frites Glace	02-sept Salade Maïs Courgettes Hachis Parmentier Compote	04-sept Melon Filet de Poisson Ebly à la Tomate Petit Suisse	05-sept Carottes râpées Rôti de Veau Salsifis Riz au Lait
S E M . 2	08-sept Concombres Betteraves Brandade de Morue Crème dessert	09-sept Chou rouge Maïs Cœurs de canards Macaronis Clafoutis	11-sept Salade de riz Œuf dur Gratin de Légumes variés Fromage Fruit	12-sept Crêpe jambon fromage Poulet Choux de Bruxelles Salade de Fruits frais
S E M . 3	15-sept Tomates Escalope de dinde pânée Haricots Verts Yaourt	16-sept Choux en salade œuf dur Gratin dauphinois Fromage Fruit	18-sept Charcuterie Rôti de Bœuf Flan de courgettes Fruit	19-sept Endives Betteraves Coquille de poisson Riz Gâteau au yaourt
S E M . 4	22-sept Macédoine lég. Tomates Paupiette de Veau Carottes Vichy Flan	23-sept Carottes Coleslaw Boudin Purée Salade fruits au sirop	25-sept Crudités de saison Poisson Pané Poêlée de légumes Petit Suisse	26-sept Taboulé Flageolets aux carottes Fromage Fruit
S E M . 5	29-sept Concombres Gratin de poisson Brocolis Pâtisserie	30-sept Endives Jambon Fromage Sauce de veau Pommes de terre / Riz Compote	02-oct Friand au fromage Quinoa - Piperade Fromage Salade de Fruits frais	03-oct Carottes Céleris râpés Poulet Haricots Beurre Yaourt
S E M . 6	06-oct Œuf Mimosa Jardinière de légumes Fromage Fruit	07-oct Betteraves Céleris Saucisse Lentilles Crème dessert	09-oct Carottes Fond Artichaut Rôti de Bœuf Frites Fromage blanc	10-oct Quiche Poisson Meunière Chou-fleur béchamel Fruit
S E M . 7	13-oct Laitue maïs Œuf dur Gratin de Coquillettes Fromage Salade de Fruits Frais	14-oct Poireaux Carottes Bœuf bourguignon Pommes de terre Yaourt	16-oct Crudités de saison Cordon Bleu Petits pois Carottes Glace	17-oct Concombres au yaourt Rôti de porc Salsifis Gâteau au Chocolat

Sous réserve -Selon approvisionnements

Le grammage des portions et la fréquence des catégories des plats respectent les recommandations relatives à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire Plan National Nutrition Santé N°J5-07 du 04 Mai 2007 et décret 2011 du 30 sept 2011

Parmi les crudités de saison on aura des radis, des tomates ,du melon...
Origines des Viandes : Bœuf de Chalosse, Poulet Bio ou Poulet Fermier des Landes
Veau fermier Porc local Charcuterie artisanale
Traçabilité : voir tableau d' affichage et disponible en cuisine