

MENUS 2026 - 2027

SIVU DU LUZOU

CANTINES LALUQUE LESGOR TALLER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
S E M 1	02-nov Tarte au Fromage Poêlée lég. Légumineuse Fromage Fruit	03-nov Salade Maïs Radis noir Pâtes bolognaise Yaourt	05-nov Soupe à la citrouille Filet de Poisson Ebly à la toamte Petit Suisse	06-nov Carottes râpées Haché de Veau Haricots Verts Riz au Lait
S E M 2	09-nov Choux rouge Maïs Brandade de Morue Crumble aux pommes	10-nov Concombres Betteraves Cœurs de Volaille Macaronis Crème dessert	12-nov Salade de riz Œuf dur Gratin de Légumes variés Fromage Fruit	13-nov Crêpe jambon fromage Poulet Bio Flan de Courgettes Salade de Fruits Frais
S E M 3	16-nov Potage de légumes Escalope de dinde au curry Haricots Beurre Fruit	17-nov Choux en Salade Œuf dur Gratin de Patate douce Fromage Fruit	19-nov Charcuterie Rôti de Bœuf Carottes Vichy Yaourt	20-nov Endives Betteraves Coquille de poisson Riz Gâteau au yaourt
S E M 4	23-nov Macédoine lég. Céleri Cordon bleu Petit Pois Carottes Petit suisse	24-nov Carottes Coleslaw Boudin Purée Compote	26-nov Concombres Poisson pané Poêlée de légumes Flan	27-nov Endive Maïs Œuf dur Lasagnes Végétariennes Fromage Fruit
S E M 5	30-nov Concombres Gratin de poisson Brocolis Pâtisserie	01-déc Laitue Jambon Fromage Bœuf Bourguignon Pomme de terre Fruit	03-déc Friand au fromage Semoule Ratatouille Fromage Salade de fruits frais	04-déc Carottes Céleris râpés Rôti de Porc Choux de Bruxelles Yaourt
S E M 6	07-déc Macédoine de Légumes Omelette aux P. de T. Fromage Fruits	08-déc Betteraves Céleris Saucisse Purée Mousse au chocolat	10-déc Potage de légumes Cuisse de Poulet Bio Riz cantonais Fromage blanc	11-déc Flammekueche Poisson meunière Choux-fleur béchamel Fruit
S E M 7	14-déc Salade de quinoa Œuf dur Flageolets aux carottes Fromage Salade de fruits frais	15-déc Poireaux Carottes Blanquette de Veau Pomme de terre Yaourt	17-déc Concombres Grillade de Porc Lentilles Crème dessert	18-déc Salade landaise Rôti de Bœuf Pomme noisette Bûche glacée

Sous réserve -Selon approvisionnements

Le grammage des portions et la fréquence des catégories des plats respectent les recommandations relatives à la nutrition en restauration collective (Plan National Nutrition Santé N° J5-07 du 04 Mai 2007)

Origines des Viandes : Bœuf de Chalosse, Poulet Bio (Laluque et Taller) ou Poulet Fermier (Lesgor)
Le steak haché est fabriqué à partir de muscles de bœufs produits en France