



# Menus Scolaires de Luynes - Avril 2021



01/04 au 02/04

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Macédoine mayonnaise Quenelle nature sauce crème Riz Yaourt nature sucré Ananas	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Pavé de merlu au citron persillé  Penne rigate Camembert Comptée pomme, betterave du chef sur fraises fraîches 

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



## BON APPETIT !





# Menus Scolaires de Luynes - Avril 2021



05/04 au 09/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
	Pâques  	Salade de haricots blancs et cerfeuil  Aiguillettes de poulet Jus aux oignons  Courgettes à l'ail  Petit fromage frais sucré  Poire 	Friand au fromage  Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde)  Lentilles mijotées  Petit Moulé  Pomme	Salade iceberg vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne  Navarin d'agneau  Printanière de légumes  Cantafrais  Cake chocolat du chef et Chocolat de Pâques 	Céleri rémoulade  Boulettes de flageolets BIO  Sauce tomate   Riz complet BIO   Tomme blanche  Compote de pommes allégée en sucre

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



## BON APPETIT !





# Menus Scolaires de Luynes - Avril 2021



12/04 au 16/04

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)	Carottes râpées 	Emincé de chou blanc	Concombre en rondelles	Salade de betteraves
Sauté de boeuf charolais façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) 	Emincé de porc sauce poivrade	Sauté de dinde Label Rouge au jus 	Curry de légumes et pommes de terre 	Pavé de colin d'Alaska pané au riz soufflé 
Haricots verts à l'ail	Riz	Semoule	—	Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré	Montcadi croûte noire	Pointe de Brie	Edam	Vache qui rit BIO 
Banane	Mousse au chocolat au lait	Compote de poires allégée en sucre	Eclair parfum au chocolat	Ananas

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



## BON APPETIT !





# Menus Scolaires de Luynes - Avril 2021



19/04 au 23/04

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde	Courgettes râpées à la ciboulette	Carottes râpées	Salade de pommes de terre mimosa	Oeuf dur mayonnaise
Ravioli pur boeuf	Thon à la tomate et au basilic	Rôti de boeuf au jus	Francfort de volaille	Couscous de légumes et semoule
—	Riz sauce tomate	Duo de courgettes jaune et verte	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	 —
Emmental	Coulommiers	Tomme grise	Fromage blanc sucré	Petit Cotentin
Coupelle de purée de pommes et fraises	Lacté saveur vanille	Beignet au chocolat	Pomme 	Orange

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



## BON APPETIT !





# Menus Scolaires de Luynes - Avril 2021



26/04 au 30/04

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves	Boulgour, tomate et poivron	Salade verte aux croûtons	Concombres tsatziki	Friand au fromage
Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde, cornichon)	Emincé de boeuf sce niçoise 	Nuggets de blé 	Pavé de hoki sce basquaise (ail, tomate, poivron) 	Jambon blanc
Fusilli	Poêlée de brocoli, tomate et champignon	Purée de haricots verts et pommes de terre	Riz	Flan de chou-fleur
Fraidou	Edam	Tomme blanche	Mimolette	Yaourt nature BIO 
Poire 	Pomme 	Lacté saveur chocolat	Coupelle de purée de pêches	Banane

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



## BON APPETIT !





# Menus Scolaires de Luynes - Avril 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/04 au 02/04				Macédoine mayonnaise Quenelle nature sauce crème Riz Yaourt nature sucré Ananas	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Pavé de merlu au citron persillé  Penne rigate Camembert Compotée pomme, betterave du chef sur fraises fraîches
05/04 au 09/04	Pâques 	Salade de haricots blancs et cerfeuil Aiguillettes de poulet Jus aux oignons Courgettes à l'ail Petit fromage frais sucré Poire	Friand au fromage Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde) Lentilles mijotées Petit Moulé Pomme	" Menu de PAQUES " Salade iceberg vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Navarin d'agneau Printanière de légumes Cantafrais Cake chocolat du chef et Chocolat de Pâques	Céleri rémoulade Boulettes de flageolets BIO Sauce tomate Riz complet BIO Tomme blanche Compote de pommes allégée en sucre
12/04 au 16/04	Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) Sauté de boeuf charolais façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Haricots verts à l'ail Yaourt nature sucré Banane	Carottes râpées Emincé de porc sauce poivrade Riz Montcadi croûte noire Mousse au chocolat au lait	Emincé de chou blanc Sauté de dinde Label Rouge au jus Semoule Pointe de Brie Compote de poires allégée en sucre	Concombre en rondelles Curry de légumes et pommes de terre Edam Eclair parfum au chocolat	Salade de betteraves Pavé de colin d'Alaska pané au riz soufflé Purée de pommes de terre Vache qui rit BIO Ananas
19/04 au 23/04	Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde Ravioli pur boeuf - Emmental Coupelle de purée de pommes et fraises	Courgettes râpées à la ciboulette Thon à la tomate et au basilic Riz sauce tomate Coulommiers Lacté saveur vanille	Carottes râpées Rôti de boeuf au jus Duo de courgettes jaune et verte Tomme grise Beignet au chocolat	Salade de pommes de terre mimosa Francfort de volaille Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Fromage blanc sucré Pomme	Amuse bouche : Ketchup carotte Oeuf dur mayonnaise Couscous de légumes et semoule Petit Cotentin Orange
26/04 au 30/04	Salade de betteraves Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde, cornichon) Fusilli Fraidou Poire	Boulgour, tomate et poivron Emincé de boeuf sce niçoise Poêlée de brocoli, tomate et champignon Edam Pomme	Salade verte aux croûtons Nuggets de blé Purée de haricots verts et pommes de terre Tomme blanche Lacté saveur chocolat	Concombres tsatziki Pavé de hoki sce basquaise (ail, tomate, poivron) Riz Mimolette Coupelle de purée de pêches	Friand au fromage Jambon blanc Flan de chou-fleur Yaourt nature BIO Banane

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



**BON APPETIT !**