



Menus Scolaires de Luynes - MAI 2021



03/05 au 07/05

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade de tomates et basilic	Pique Nique	Concombre en rondelles vinaigrette moutarde	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 
Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde) 	Quenelle de brochet sauce nantua		Oeuf à la coque et pain de mie 	Pavé de merlu sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres) 
Torsades	Riz		Frites au four	Purée de brocolis et pommes de terre
Petit fromage frais aux fruits	Vache qui rit		Coulommiers	Yaourt nature sucré
Pomme 	Compote de pommes et abricots allégée en sucres		Lacté saveur vanille nappé caramel	Madeleine

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



BON APPETIT !





Menus Scolaires de Luynes - MAI 2021



10/05 au 15/05

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates vinaigrette moutarde	Salade de betteraves	Rillettes de thon du chef		
Sauté de bœuf charolais aux olives et coriandre 	Crispidor à l'emmental 	Emincé dinde LBR sce Bulgogi (gingembre, paprika, sce soja) 		
Riz	Coquillettes	Semoule BIO 		
Camembert	Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais aux fruits		
Mousse au chocolat au lait	Poire 	Ananas		

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



BON APPETIT !





Menus Scolaires de Luynes - MAI 2021



12/04 au 16/04

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Carottes râpées 	Tomate et maïs vinaigrette moutarde	Salade de blé, tomate, concombre et poivron	Pâté de mousse de foie et cornichon
Emincé de porc* façon fermière	Boulettes de flageolets BIO  Ketchup 	Sauté de veau sauce diablotin	Cordon bleu de volaille	Emincé de saumon sauce citron 
Haricots verts assaisonnement ciboulette	Macaroni	Purée de pommes de terre	Ratatouille à la niçoise	Epinards branches en béchamel
Yaourt nature sucré de la Fromagerie Maurice	Edam	Tomme blanche	Petit Cotentin	Fromage blanc sucré
Orange	Lacté saveur chocolat	Coupelle de purée de pommes	Nectarine blanche	Fraises

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



BON APPETIT !





Menus Scolaires de Luynes - MAI 2021



24/05 au 28/05

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre	Coeur de palmiers et maïs	Salade verte BIO vinaigrette moutarde	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) (Produit local)
	Sauté de boeuf charolais marengo 	Emincé de poulet Sauce au thym	Penne semi-complète BIO sauce lentilles corail et maïs 	Brandade de poisson 
	Poêlée de brocoli, tomate et champignon	Petits pois à la provençale		—
	Petit Moulé	Mimolette	Pointe de Brie	Emmental
	Pomme 	Orange	Gâteau au fromage blanc du Chef 	Compote de pommes et vanille 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 - MAI 2021

26/04 au 30/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de fenouil et carotte vinaigrette moutarde					
Boulettes au mouton sauce tomate					
Printanière de légumes					
Yaourt aromatisé					
Pêche					

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



BON APPETIT !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/05 au 07/05	Carottes râpées Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde) Torsades Petit fromage frais aux fruits Pomme	Salade de tomates et basilic Quenelle de brochet sauce nantua Riz Vache qui rit Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Pique Nique	Concombre en rondelles vinaigrette moutarde Oeuf à la coque et pain de mie Frites au four Coulommiers Lacté saveur vanille nappé caramel	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive colza citron Pavé de merlu sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres) Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature sucré Madeleine
10/05 au 15/05	Salade de tomates vinaigrette moutarde Sauté de boeuf charolais aux olives et coriandre Riz Camembert Mousse au chocolat au lait	Salade de betteraves Crispidor à l'emmental Coquillettes Cantadou ail et fines herbes Poire	Rillettes de thon du chef Emincé dinde LBR sce Bulgogi (gingembre, paprika, sce soja) Semoule BIO Petit fromage frais aux fruits Ananas		
17/05 au 21/05	Salade de lentilles Emincé de porc façon fermière Haricots verts assaisonnement ciboulette Yaourt nature sucré de la Fromagerie Maurice Orange	Carottes râpées Boulettes de flageolets BIO Ketchup Macaroni Edam Lacté saveur chocolat	Tomate et maïs vinaigrette moutarde Sauté de veau sauce diablo Purée de pommes de terre Tomme blanche Coupelle de purée de pommes	***Amuse-bouche: Fève*** Salade de blé, tomate, concombre et poivron Cordon bleu de volaille Ratatouille à la niçoise Petit Cotentin Nectarine blanche	Pâté de mousse de foie et cornichon Emincé de saumon sauce citron Epinards branches en béchamel Fromage blanc sucré Fraises
24/05 au 28/05		Salade de pommes de terre Sauté de boeuf charolais marengo Poêlée de brocoli, tomate et champignon Petit Moulé Pomme	Coeur de palmiers et maïs Emincé de poulet Sauce au thym Petits pois à la provençale Mimolette Orange	***Animation: Les pas pareilles*** Salade verte BIO vinaigrette moutarde Penne semi-complète BIO sauce lentilles corail et maïs - Pointe de Brie Gâteau au fromage blanc du Chef	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) (Produit local) Brandade de poisson - Emmental Compote de pommes et vanille allégée en sucre
31/05 au 04/06	Salade de fenouil et carotte vinaigrette moutarde Boulettes au mouton sauce tomate Printanière de légumes Yaourt aromatisé Pêche				

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



BON APPETIT !