



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/08 au 03/09			Œuf dur BIO, mayonnaise Cordon bleu Coquille Fromage blanc BIO Prune reine claud	** Menu de Bienvenue ** Pastèque Bifteck haché charolais au jus Potatoes sauce barbecue Pont l'Evêque AOC Mousse au chocolat au lait	** Menu végétarien ** Tomate et maïs, vinaigrette moutarde Fricassée de lentilles, légumes (poireau-carotte) et pomme de terre Yaourt BIO à la vanille Doghnut
04/09 au 10/09	Concombre en rondelles, vinaigrette moutarde Emincé de thon sauce fines herbes Riz St Neactaire AOP Crème dessert BIO à la vanille 	** Menu végétarien ** Salade de boulgour BIO et poivrons Boulette de sarrasin, lentilles et légumes Ratatouille BIO Yaourt aromatisé Banane	Salade de fenouil et carotte, vinaigrette moutarde Ravioli de bœuf - St Môret Purée de pommes et poires locales du chef 	Salade de tomates locales Rôti de veau au romarin Jardinière de légumes Edam BIO Gâteau du chef aux pommes 	Salade de betteraves Poulet LBR sauce tomate Coquillettes Camembert Pomme BIO
13/09 au 17/09	Macédoine Saucisse de Strasbourg * Lentilles mijotées Vache qui rit BIO Raisin blanc	Melon vert Emincé de bœuf charolais, sauce marenge Macaroni BIO Edam BIO Mousse au chocolat noir	Emincé de chou rouge locale Sauté de dinde LBR, sauce dijonnaise (moutarde) Riz Yaourt aromatisé Kiwi	** Amuse bouche ** Céleri rémoulade locale Amuse bouche : Edamame Couscous de légumes Semoule Fromage blanc BIO Cake à la noix de coco du chef 	Salade de tomates locale, vinaigrette moutarde Nuggets de poisson PMD Purée de pommes de terre du chef (pdt locale) Cantal AOP Crème dessert BIO au chocolat
20/09 au 24/09	Légumes croquants condiments d'été (céleri, concombre, carotte) Poulet LBR au jus Farfallines Coulommiers Purée de pommes et bananes BIO 	Salade de betteraves BIO Escalope de porc, sauce provençale Purée BIO au romarin Gouda Pomme	Salade de tomates locales, vinaigrette moutarde Emincé de bœuf charolais, sauce piquante Semoule Fourme d'Ambert AOP Lacté saveur vanille nappé caramel	** Les pas pareilles ** Salade de lentilles et petits pois, au fromage de brebis et brisure de framboise Omelette BIO Bouquet de légumes Yaourt BIO brassé à la fraise Pomme de producteur locale	Salade iceberg, vinaigrette moutarde Pavé de colin PMD, sauce normande (champignons, crème fraîche) Riz Petit moulé Banane BIO
27/09 au 01/10	Carottes râpées locales Emincé de porc, sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja) Penne rigate Yaourt BIO brassé aromatisé Raisin blanc	Salade de tomates BIO, vinaigrette moutarde Sauté de bœuf BIO, sauce au thym Lentilles BIO Camembert BIO Purée de pommes et abricots BIO 	** Menu végétarien ** Macédoine mayonnaise Pizza tomate, mozzarella et olive Salade verte, vinaigrette moutarde Vache qui rit BIO Pomme de producteur locale	Taboulé Emincé de dinde LBR, sauce au curry Carottes Comté AOC Banane BIO 	

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



BON APPETIT !

