



# Luynes

## Menus du 28/11/2022 au 02/12/2022

# Menu de la semaine

### Lundi

Radis  
Beurre demi sel

Sauté de boeuf sauce aigre  
douce

Dés de poisson pmd sauce  
béchamel aux épices douces

Coquillettes bio

Montcadi croûte noire

Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

### Mardi

Salade de lentilles bio  
vinaigrette moutarde

Crêpe au jambon\* et emmental

*Crêpe à l'emmental*

*Crêpe à l'emmental*

Haricots verts bio  
au jus de légumes

Cantal aop

Fruit frais

### Mercredi

Carottes râpées bio

Nugget's à l'emmental

Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio

Yaourt aromatisé

Muffin vanille pépites de chocolat

Baguette

Barre de chocolat  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes

### Jeudi

Potage cultivateur bio (carotte,  
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,  
petits pois)

JAMBON BLANC TRANCHE  
(PLAT)

*Quenelle nature sauce tomate*  
*Quenelle nature sauce tomate*  
Purée de pommes de terre

Camembert

Fruit bio

### Vendredi

\*\*\* Amuse-bouche : La brousse  
\*\*\*

Salade iceberg  
A.B - La brousse  
vinaigrette à l'échalote

Hoki pmd sauce aux crevettes

Riz bio

Petit fromage frais sucré

Crème dessert au caramel

Bon Appétit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Pêche durable



# Luynes

## Menus du 05/12/2022 au 09/12/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

 COQUILLETTE agb AU PESTO (ASST OK)

Beignets de calamar et quartier de citron

 Epinards branches bio à la béchamel

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

### Mardi

 Potage paysan bio (carotte, céleri, oignon, pdt)

 Dahl de lentilles corails et riz bio

Tomme blanche

Lacté saveur vanille nappé caramel

### Mercredi

Pâté breton \*  
Oeuf dur

 Rôti de bœuf charolais au jus  
*Pané de blé, graine, emmental, épinards*

 Orge perlé bio au jus de légumes

Fromage blanc aux herbes

 Assiette de fruits d'hiver bio (orange bio/ananas bio)

Petits beurre  
Yaourt aromatisé  
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

### Jeudi

\*\*\* Les pas pareilles : confit poire, miel, orange \*\*\*

Salade d'endives, pommes et noix vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille façon chipolatas

*Beignet stick mozzarella*

Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage type parmesan

Yaourt nature sucré

Crêpe nature sucrée et Confit poire miel orange

### Vendredi

 Céleri rémoulade bio

Pavé de colin d'Alaska PDM pané au riz soufflé

 Pennes bio et quartier de citron

Fromage frais Petit Cotentin

 Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Bon Appétit



Charolais

la cantine pas pareille



# Luynes

## Menus du 12/12/2022 au 16/12/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

Chou blanc bio

Bolognaise de canard du chef

Dés de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd sauce tomate

Boulgour bio

Munster aop

Mousse au chocolat au lait

## Mardi

Salade de betteraves bio vinaigrette dosette

Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella

Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice

Fruit bio

## Mercredi

Pâté de mousse de foie \* et cornichon  
Pain de mie

Emincé de dinde 1r  
L-C SAUCE

*Emincé végétal au jus*  
Pommes duchesses

Petit louis

Cake au chocolat du chef et sa crème anglaise  
Chocolat au lait (tablette)

Vienniserie  
Clémentine  
Briquette de jus d'orange

## Jeudi

\*\*\* Repas de Noël \*\*\*

ENTREE FESTIVE  
*Terrine de poisson*

NOEL - PAVE DINDE 1br  
SAUCE PAIN EPICE  
VEG. GNOCCHI, BUTT.  
CAROTTE BREBIS  
RICOTTA, EMMENTAL  
Pommes roosty

Petit louis

Bûche entremet chocolat

## Vendredi

Velouté de lentille corail et lait de coco

Filet de merlu pmd sauce normande (champignon, crème fraîche)

Courgettes bio

Emmental bio

Banane bio coulis chocolat

Bon Appétit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef



# Luynes

## Menus du 19/12/2022 au 23/12/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Potage Darblay (poireaux, navets et carottes)

Pizza tomate, emmental et mozzarella  
Salade verte

 Camembert bio

Crème dessert à la vanille

Biscuits palmiers  
Pomme  
Yaourt aromatisé

### Mardi

Champignons persillés  
vinaigrette moutarde

STEAK HACHE VEAU SAUCE  
FACON FERMIERE  
*Galette de boulgour, haricot rouge et poivron*

 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Fromage frais Petit Moulé

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Doghnut  
Fromage blanc aromatisé  
Jus de pommes

### Mercredi

Salade de haricots blancs et cerfeuil

 Braisé de dinde Ir vallée d'Auge (pomme, crème fraîche)  
 Dés de poisson pmd sauce champignons

 Carottes bio fraîches

Yaourt nature sucré

 Fruit bio

Nashi  
Roulé à l'abricot  
Lacté saveur chocolat

### Jeudi

 Chou rouge bio

 Oeuf dur bio sauce béchamel

 Orge perlé bio

Edam

Compote de pommes et cassis allégée en sucre

 Palets bretons bio  
Yaourt aromatisé  
Coupelle de purée de pomme coing

### Vendredi

 Carottes râpées bio

 Dés de poisson pmd sauce armoricaine

 Coquillettes bio

 Bleu d'Auvergne aop

Tarte au flan

Baguette  
Barre de chocolat  
Petit fromage frais sucré  
Jus d'orange

Bon Appétit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



# Luynes

## Menus du 26/12/2022 au 30/12/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

 Salade de blé bio et croquant de légumes vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde, cornichon)  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes*  
Purée de céleri et pommes de terre

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Barre pâtissière à partager  
Compote de pommes et fraises allégée en sucre  
Petit fromage frais sucré

### Mardi

 Potage de légumes variés bio

Boeuf façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, persil)

 *Dés de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd sauce tomate*  
Carottes fraîches et pommes de terre persillées

Brie

 Assiette de fruits d'hiver bio (orange bio/ananas bio)

Baguette  
Confiture d'abricots  
Yaourt nature sucré  
Banane

### Mercredi

 Salade de betteraves bio

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes  
Pommes de terres quartier avec peau

 Cantal aop

 Fruit bio

Gaufre liégeoise  
Compote de pêches allégée en sucre  
Fromage blanc aromatisé

### Jeudi

Salade iceberg vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Rôti de dinde lr sauce crème champignons  
*Emincé de saumon sauce crème*

 Tortis tricolores bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Gâteau moelleux au chocolat du chef

Pain d'épices  
Orange  
Petit fromage frais aux fruits

### Vendredi

Saucisson à l'ail\*  
Mayonnaise dosette  
*Oeuf dur BIO*  
*Oeuf dur BIO*

Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier de citron

 Riz bio et petits légumes

Saint Paulin

 Fruit bio

 Cake à la noix de coco du chef  
Lacté saveur vanille nappé caramel  
Jus multifruit

Bon Appétit

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef