



Luynes

Menus du 03/04/2023 au 07/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Endives bio
et croûtons

Vinaigrette moutarde locale

 Blanquette de dinde Ir

 Hoki pmd sauce au citron
Jardinière et pommes de terre

Fromage frais Petit Cotentin

Lacté saveur vanille

*** Amuse-bouche : Quinoa cuit

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

SAUCISSE STRASBOURG
Boulettes de soja sauce tomate
Boulettes de soja sauce tomate

Lentilles locales mijotées
Quinoa

Yaourt nature sucré

Ananas

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
Frites au four

 Saint Nectaire aop

 Orange bio

Roulé au chocolat
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Yaourt nature sucré

*** Menu végétarien ***

 Salade verte bio
et maïs
Vinaigrette moutarde locale

Couscous de légumes, fèves et
semoule

Coulommiers

Gaufre liégeoise

Pâté de campagne*
et cornichon
Oeuf dur
Oeuf dur

 Dès de poisson pmd sauce
coco citron vert

 Coquillettes bio

Yaourt aromatisé

Poire de producteur local

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Luynes

Menus du 10/04/2023 au 14/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de haricots blancs et cerfeuil

Vinaigrette moutarde locale

Emincé de porc au caramel

Omelette nature

Omelette nature

 Carottes bio au persil

Petit fromage blanc aux fruits

Banane

Radis roses
Beurre demi sel

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental

 Purée de pommes de terre du chef

Fromage frais cantafrais

Coupelle de purée de pommes

Madeleine
Clémentine
Petit fromage blanc aux fruits

*** Menu végétarien ***

 Salade de pâtes bio (échalote, poivron, tomate bio)

 Boulettes de flageolets bio sauce tomate

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Yaourt bio à la vanille

 Pomme bio

*** Repas de Printemps ***

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale

 Pavé de colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron
Petits pois très fins

 Cantal aop

 Cake au chocolat du chef (farine locale)

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Plat du chef



Luynes

Menus du 17/04/2023 au 21/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre locales

 Sauté de boeuf Ir
sauce échalote

 Dés de poisson pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)

 Chou fleur bio béchamel

Yaourt nature sucré

Kiwi

Gâteau fourré au chocolat
Compote de pommes et ananas allégée en sucre
Petit fromage blanc aux fruits

Mardi

*** Menu végétarien ***

 Salade verte bio et oignons frits
Vinaigrette moutarde locale

Samoussa de légumes LOCAL - RIZ, LENTILLES A L'INDIENNE (LENTILLE LOCALE)

 Pont l'Evêque aop

Lacté saveur chocolat

Briochette aux pépites de chocolat
Banane
Yaourt aromatisé

Mercredi

 Taboulé petit épautre bio local

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)

Ratatouille à la niçoise

Fromage frais Fraidou

 Ananas bio

Palet breton pur beurre
Yaourt nature sucré
Jus de pommes

Jeudi

Salade de betterave locale
Vinaigrette moutarde locale

Jambon blanc*
Nugget's à l'emmental
Nugget's à l'emmental
Torsades

 Edam bio

Poire de producteur local

Baguette
Barre de chocolat
Lacté saveur vanille nappé caramel
Jus multfruit

Vendredi

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Filet de merlu pmd sauce dieppoise
Purée de courgettes et pommes de terre

Yaourt aromatisé

  Gâteau tutti frutti du chef Ici (farine locale)

Biscuits palmiers
Pomme
Petit fromage frais sucré

Bon Appétit

inspirations
Sogeres



la cantine pas pareille



Luynes

Menus du 24/04/2023 au 28/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade mexicaine (haricots rouge BIO)

Sauté de dinde Ir

Sauce crème et ciboulette

Pavé de colin d'Alaska pmd sauce aurore

Carottes locales au persil

Petit fromage frais sucré

Banane bio

Baguette

Confiture de fraises

Yaourt aromatisé

Jus de pommes

Mardi

*** Menu végétarien ***

Céleri rémoulade bio

Boulettes de soja sauce tomate

Coquillettes bio

Cantal aop

Purée de pommes locales du chef

Muffin vanille pépites de chocolat

Lacté saveur vanille

Orange

Mercredi

Carottes râpées locales
Vinaigrette moutarde locale

Hoki pmd sauce bretonne

Semoule bio

Tomme blanche

Mousse au chocolat au lait

Petits beurre

Petit fromage frais sucré

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Jeudi

Salade verte bio
Vinaigrette moutarde locale et croûtons

Rôti de veau bio
Jus de rôti

Omelette au fromage

Haricots verts bio

Fromage fondu vache qui rit bio

Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Gaufre nappée au chocolat

Banane

Yaourt nature sucré

Vendredi

Salade façon piémontaise (oeuf)

Emincé de thon sauce aux fines herbes

Epinards bio hachés à la béchamel

Yaourt nature sucré

Pomme de producteur local

Marbré au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef