

Luynes
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Tomate locale
Vinaigrette moutarde locale

Saucisse chipolatas*
Boulettes de soja sauce tomate
Saucisse de volaille façon
chipolatas

Lentilles lcl mijotées

Pont l'Evêque aop

Coupelle de purée de pomme
et poire bio

MARDI

Salade de pommes de terre lcl

Sauté de boeuf sauce paprika
persil

Colin d'Alaska pmd sauce
estragon

Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Yaourt bio aromatisé vanille

Pêche

MERCREDI

Melon local

Omelette bio
Petits pois très fins

Coulommiers bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Briochette aux pépites de chocolat
Banane
Petit fromage blanc aux fruits

JEUDI

Macédoine mayonnaise bio

Farfalles aux légumes du sud et
dés de fromage de brebis

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fraises

VENDREDI

Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)

Dès de poisson pmd sauce
coco citron vert

Purée d'épinards cpne (pdt
fraîche)

Yaourt nature sucré bio

Moelleux au chocolat et pépites
(farine locale)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable





Produit local


Luynes
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Concombres lcl en rondelle
 Vinaigrette moutarde lcl

 Sauté de dinde l r sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)

 Dés de poisson pmd sauce basilic


 Haricots verts bio persillés


Yaourt aromatisé


Barre bretonne à partager

MARDI


*****Les pas pareilles : Assiettes de fruits melon orange et jaune*****

 Salade de betteraves bio

 Vinaigrette moutarde lcl

 Colin d'Alaska pmd à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)

Pommes de terre vapeur

 Fromage fondu bio croc lait

Assiette de fruits d'été (Melon jaune - Melon Charentais)

MERCREDI

Tartinade de haricots blancs
Chips de maïs

Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)

Sauce mornay aux petits légumes et quenelle nature


Torti local

 Saint Nectaire aop


Abricot

Biscuits palmiers
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

JEUDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental

 Courgettes bio sauce béchamel

 Yaourt nature sucré bio

 Banane bio

VENDREDI

Salade iceberg et croûtons

 Vinaigrette moutarde lcl

Dahl de lentilles

 Riz bio

 Edam bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Luynes
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

*** Amuse-bouche : Graines de Courge ***


Courgette râpée fraîche et ciboulette

 Vinaigrette moutarde lcl

Samoussa de légumes

 Haricots blancs coco lcl sauce tomate

 Camembert bio

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

MARDI

 Salade de pommes de terre lcl

LCL ORL - SAUTE PORC SCE AU THYM

Omelette BIO

 Sauté de dinde lcl au thym


 Carottes bio à l'ail

 Gouda bio


Nectarine blanche


MERCREDI

 Salade de tomate bio


 Vinaigrette moutarde lcl

Rôti de porc local sauce tomate

 Rôti de dinde lcl sauce tomate
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 Courgettes bio au persil


 Fromage blanc bio


 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Pain au lait
Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Lait demi écrémé

JEUDI

LOCAL - HOUMOUS, BETTERAVE
Chips de maïs

 Hachis parmentier (Boeuf vbf et purée fraîche)

 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale)

 Pont l'Evêque aop

Cerises

VENDREDI

Melon local

COLIN ALASKA PANE RIZ SOUFFLE et citron

 Ratatouille bio et blé bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

Cake au chocolat (farine LCL)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local




Viande Bovine Française



Luyes
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio
Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de boeuf bio marengo
 Colin d'Alaska pmd sauce aurore


 Courgettes bio à la provençale


 Coulommiers bio


 Abricot bio

MARDI


Tomate locale
Vinaigrette moutarde locale



 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale)

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Purée de pommes et bananes bio

MERCREDI

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

 Poulet lr sauce au curry
 Dés de poisson pmd sauce curry

 Riz bio

 Cantal aop


 Melon Charentais local lcl

Roulé à la framboise
Coupelle de purée de pommes
Fromage blanc sucré

JEUDI

Salade iceberg et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Boulettes de mouton et boeuf sauce tomate basilic
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate


 Légumes couscous bio et semoule bio

 Yaourt nature sucré bio

Battonnet freeze

VENDREDI

C'est la Fête : Bientôt les vacances

 Concombres lcl en rondelle
Vinaigrette moutarde locale

Pizza tomate et fromage mozzarella

 Salade verte bio

Fromage frais Petit Cotentin

Ile flottante

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local