




Luynes
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Concombres lcl en rondelle
 Vinaigrette moutarde lcl

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
 Lentilles lcl mijotées


 Yaourt bio aromatisé vanille

Nectarine blanche

MARDI

Melon local




Emincé de volaille kebab et ketchup
Samoussa de légumes
Pommes de terre quartier avec peau


 Fromage frais fouetté Rondelé bio

Liégeois chocolat

MERCREDI

Salade de pâtes (torsades locales)

 Sauté de dinde lr sauce tomate
 Dés de colin d'Alaska pmd sauce tomate
 Courgettes bio à la provençale


 Saint Nectaire aop


Pêche


Baguette
Confiture de fraises
Batonnet freeze
Lait demi écrémé

JEUDI



Courlaw fraîche locale

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et citron
Epinards hachés à la béchamel


 Yaourt nature sucré bio

 Cake au chocolat, farine lcl

VENDREDI

 Salade de betteraves bio
 Vinaigrette moutarde lcl

SALADE PATE AGB A LA GRECQUE (ASST OK) (PLAT COMPLET)

 Fromage fondu bio croc lait

Cerises

* : 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 08/07/2024 au 12/07/2024


MENU


de la semaine


LUNDI

Salade iceberg
et croûtons

 Vinaigrette moutarde Icl

 Sauté de dinde Icl au thym

 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

 Brocolis bio sauce béchamel


 Fromage blanc bio

Eclair parfum vanille

Etoile fourrée à la framboise
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes

MARDI

Courgette râpée fraîche et
ciboulette

 Vinaigrette moutarde Icl

Galette boulgour mexicaine
(haricots rouges)


Purée de pommes de terre

 Pont l'Evêque aop

Abricot


Pain au lait
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Salade de betteraves bio

 Vinaigrette moutarde Icl

Ravioli de boeuf
Demi Lune de saumon

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio


Batonnet freeze


Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes
Yaourt nature sucré

JEUDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

Rôti de boeuf local
et ketchup
Omelette BIO

 Petits pois bio


 Yaourt bio aromatisé framboise


 Melon Charentais local Icl

Biscuits palmiers
Fromage blanc sucré
Jus d'orange

VENDREDI

 Tomate bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Vinaigrette moutarde Icl

 Dés de poisson pmd sauce
armoricaine

 Riz bio

 Camembert bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Muffin tout chocolat
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

* : 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 15/07/2024 au 19/07/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de pommes de terre bio
Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de boeuf bio marengo
 Dés de poisson pmd sauce
basilic

 Courgettes bio
au jus de légumes

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Pastèque bio


Madeleine
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Lait demi écrémé


MARDI

Melon local

Saucisse de volaille façon
chipolatas

Saucisse végétale soja et blé


 Haricots blancs coco lcl sauce
tomate


 Coulommiers bio

Batonnet freeze

Gaufrettes au chocolat
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

MERCREDI

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes
et ketchup
Frites au four


 Cantal aop

Mousse au chocolat au lait

Gâteau moelleux au citron
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

JEUDI

Radis roses
et beurre demi sel


 Colin d'Alaska pmd sauce coco
et citron vert
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche
LCL)

 Fromage fondu bio croc lait

Cake nature (farine LCL)

Briochette aux pépites de chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Macédoine bio
et mayonnaise

Galette boulgour mexicaine
(haricots rouges)
Torsades

 Yaourt nature sucré bio

Nectarine blanche

Sablés
Fromage blanc aromatisé
Jus de pommes

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

sOgeres



Oeuf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Produit local

Luynes
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio


Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
Epinards hachés à la béchamel

 Fromage blanc bio


Pêche


Cookies
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI

 Tomate bio

 Vinaigrette moutarde lcl

 Sauté de boeuf lcl sauce
paprika persil

 Dés de poisson pmd sauce
crème aux herbes
Pommes de terre vapeur


 Saint Nectaire aop


Dessert lacté gélifié saveur vanille


Barre bretonne à partager
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

MERCREDI

Salade de pâtes (torsades locales)

 Poulet lcl sauce chasseur
Omelette BIO


 Haricots verts bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio


Abricot

Gâteau fourré à la fraise
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Lait demi écrémé


JEUDI

 Salade de betteraves bio

 Vinaigrette moutarde lcl

 Chili sin carne, haricots
rouges bio lcl


 Riz bio


 Yaourt bio aromatisé framboise

 Melon Charentais local lcl


Rocher coco nappé chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

VENDREDI

 Concombres lcl en rondelle
sauce crème

 Hoki pmd sauce au citron

 Blé bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Moelleux au chocolat et pépites
(farine locale)

Pain au lait
Barre de chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Jus multfruit

* : 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 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade coleslaw bio




Cheeseburger
et ketchup
Fish burger PMD
Frites au four



Cheddar




 Donut's dcg

Gaufre liégeoise
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

MARDI

Feuilleté fromage fondu




 Courmentier de lieu pmd



 Camembert bio




 Banane bio

Etoile fourrée à la framboise
Yaourt nature sucré
Jus de pommes


MERCREDI


Pâté de mousse de canard
et cornichon
Oeuf dur
et dosette de mayonnaise



 Sauté de bœuf Ici sauce origan
tomate



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

 Carottes bio et riz bio



 Yaourt nature sucré bio



Nectarine jaune


Biscuits palmiers
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

JEUDI

Melon local



Merguez
Saucisse végétale soja et blé

 Légumes couscous bio et
semoule bio




 Saint Nectaire aop



Batonnet freeze

Sablés
Fromage blanc sucré
Jus multifruit


VENDREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise



Nuggets de blé
Farfalles



 Yaourt bio aromatisé vanille



Pêche

Pain au lait
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local