









Luynes  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024








# MENU

de la semaine












## LUNDI

-  Tomate bio
-  Vinaigrette moutarde lcl
- 
-  Omelette bio
-  Haricots verts bio
- 
- Yaourt nature sucré
- 
-  Choux à la crème vanillée dcg









## MARDI

-  Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette moutarde lcl
- 
- Cordon bleu de volaille
- Beignet stick mozzarella*
-  Lentilles lcl mijotées
- 
-  Camembert bio
- 
- Nectarine blanche






## MERCREDI

-  Salade de riz bio composée
- 
-  Rôti de dinde lr au jus
-  *Merlu pmd sauce échalote*
-  Brocolis bio sauce béchamel
- 
-  Cantal aop
- 
-  Orange bio
- 
- 
- Gaufre liégeoise
- Yaourt nature sucré
- Jus multifruit

## JEUDI

- \*\*\*C'est la Fête : Menu de la rentrée\*\*\*
-  Concombres lcl en rondelle
  -  Vinaigrette moutarde lcl
  - 
  -  Bolognaise de boeuf vf
  - Thon à la tomate et au basilic*
  -  Pennes bio
  - 
  -  Fromage fondu bio croc lait
  - 
  - Mousse au chocolat au lait

## VENDREDI

- Salade iceberg et croûtons
-  Vinaigrette moutarde lcl
- 
-  Colin d'Alaska pmd sauce estragon
- Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles
- 
- Yaourt aromatisé
- 
- 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



Certifié Label  
Rouge



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la  
mer durable



Produit local



Viande  
Française

Luynes  
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade mexicaine (haricots rouge BIO)

Sauté de dinde lr sauce tomate

Colin d'Alaska pmd sauce tomate

Carottes bio au jus de légumes

Saint Nectaire aop

Pêche

## MARDI

Melon local

Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes

Purée de patate douce

Edam

Dessert lacté gélifié saveur vanille

## MERCREDI

Tomate bio et maïs

Vinaigrette moutarde lcl

Quenelle sauce provençale

Riz bio

Coulommiers bio

Banane bio

Briochette aux pépites de chocolat

Coupelle de purée de pommes

Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\*Amuse-bouche : Figue\*\*\*

Houmous de pois chiche local lcl

Chips de maïs

Merguez

Merlu pmd sauce mafé cacahuète

Semoule bio

Fromage blanc bio

Figue fraîche

## VENDREDI

Radis roses et beurre demi sel

Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic

Fromage frais fouetté Rondelé bio

Coupelle de purée de pommes pêches bio

\* : 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 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Tomate bio  
Vinaigrette moutarde locale

—


Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes

 Haricots blancs coco lcl sauce tomate


—

 Fromage fondu bio croc lait

—


 Coupelle de purée de pommes et abricots bio


## MARDI

 Salade de pommes de terre lcl

—

Sauté de bœuf sauce paprika persil


 Dés de poisson pmd sauce normande (champignon, crème fraîche)

 Courgettes bio au persil

—

Yaourt aromatisé


—


 Orange bio

## MERCREDI


Rillettes de thon  
Pain de mie

—


 Colin d'Alaska pmd sauce curry

 Coquillettes bio

—

 Pont l'Evêque aop


—

 Poire de producteur lcl


—


Biscuits palmiers  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes

## JEUDI


 Salade de betteraves bio  
Vinaigrette moutarde locale

—

 Echine demi sel lcl au jus  
*Omelette BIO*

 Filet de dinde lr façon jambon  
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)


—

 Camembert bio

—

Raisin blanc

## VENDREDI

 Concombres lcl en rondelle sauce crème

—

COLIN ALASKA PANE RIZ SOUFFLE et citron

Epinards hachés à la béchamel

—

Yaourt nature sucré

—

Barre bretonne à partager

\* : 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 23/09/2024 au 27/09/2024


# MENU


de la semaine


## LUNDI

Courgette râpée fraîche et ciboulette


 Vinaigrette moutarde lcl

 Sauté de dinde lr au thym

 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes


 Carottes bio à la crème

 Fromage blanc bio


 Beignet parfum chocolat noisette dcg

## MARDI


Crêpe au fromage

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


 Pont l'Evêque aop


 Pomme bio


## MERCREDI

 Tomate bio

 Vinaigrette moutarde lcl

 Poulet lr sauce chasseur  
*Samoussa de légumes*

 Légumes couscous bio


 Yaourt bio aromatisé vanille

Cake à la noix de coco (farine locale)

Pain au lait  
Banane  
Lait demi écrémé


## JEUDI

Pâté de volaille et cornichon

 Rôti de boeuf vbf froid et ketchup

*Galette de boulgour, haricot rouge et poivron*


Ratatouille niçoise et pâtes


 Fromage frais fouetté Rondelé bio


Prune rouge


## VENDREDI

\*\*\*Recette Végétale\*\*\*

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Coulommiers bio

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

\* : 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

Luynes  
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de lentilles locales



Cordon bleu de volaille  
*Nugget's à l'emmental*  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)



Yaourt aromatisé



Poire de producteur lcl

## MARDI

Carottes râpées bio  
 Vinaigrette moutarde lcl



Colin d'Alaska pmd sauce coco  
et citron vert  
Pommes de terre vapeur



Fromage frais fouetté Rondelé  
bio



Purée de pommes et myrtilles

## MERCREDI

Salade de riz bio composée



Rôti veau bio sauce crème et  
champignons

Merlu pmd sauce citron

Chou fleur bio en gratin



Yaourt aromatisé



Prune rouge

Barre bretonne à partager  
Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Tomate bio  
 Vinaigrette moutarde lcl



JAMBON CHAUD  
et son jus  
*Omelette BIO*

Filet de dinde lcl façon jambon  
Légumes façon Maillot (petit pois,  
carotte, haricot vert)



Yaourt nature sucré



Cake au chocolat, farine lcl

## VENDREDI

Salade de betteraves bio  
 Vinaigrette moutarde lcl



Torsade sauce carotte, potiron,  
mozzarella, cheddar



Camembert



Raisin noir

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local