

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