

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

Luynes  
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


Macédoine  
et mayonnaise

Samoussa de légumes  
Pommes de terre vapeur


 Cantal aop

 Pomme bio

## MARDI

 Céleri bio rémoulade


Sauté de boeuf  
Sauce bouguignonne  
*Galette de boulgour, haricot rouge  
et poivron*


 Carottes bio  
au persil


Yaourt nature sucré

 Eclair parfum chocolat dcg


## MERCREDI

 Tomate bio  
Vinaigrette moutarde locale

 Emincé de dinde lr sauce kebab  
(paprika, cumin, coriandre, ail,  
oignon, origan, piment, cannelle)

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé


Pommes de terre quartier avec  
peau

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Banane bio

Rocher coco nappé chocolat  
Compote pomme pêche allégée en  
sucre  
Petit fromage frais sucré

## JEUDI


 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio


Tarte aux fromages  
Salade iceberg  
Vinaigrette moutarde locale

 Fromage fondu bio croc lait

Purée de pomme fraiche et fraise

## VENDREDI

 Emincé de chou blanc bio et  
vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce aux  
fines herbes

Purée Dubarry (chou fleur et  
pommes de terre)

Edam

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

\* : 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

Luynes  
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024


# MENU


de la semaine

## LUNDI

\*\*\*En route pour le Goût : Les épices\*\*\*

 Salade de lentilles bio

 Sauté de porc bio sauce végétale pomme curry crème

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

Sauté de dinde LR

 Brocolis bio


 Yaourt bio aromatisé framboise

 Orange bio

## MARDI

\*\*\*En route pour le Goût : Les épices\*\*\*

Salade iceberg et croûtons vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces  
Purée de pommes de terre

Fromage frais Fraidou

Mousse au chocolat au lait


## MERCREDI

\*\*\*En route pour le Goût : Les épices\*\*\*

Tartinable de haricots rouges aux épices  
Chips de maïs

 Omelette bio  
CAROTTE AU CUMIN

 Saint Nectaire aop


 Poire de producteur lcl

Etoile fourrée à la framboise  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes

## JEUDI

\*\*\*En route pour le Goût : Les épices\*\*\*

Radis roses et beurre  
sauce fromage blanc menthe et épices kebab



 Rôti de boeuf vbf froid  
Merlu PMD  
Haricots verts persillés


Yaourt nature sucré

Cake aux épices (farine locale)

## VENDREDI

\*\*\*En route pour le Goût : Les épices\*\*\*

 Salade de betteraves bio  
 Vinaigrette moutarde lcl

 Penne bio semi complètes pois chiche epinards tandoori

Coulommiers

Raisin blanc

\* : 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local





Viande Bovine Française

Luynes  
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024


# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Carottes râpées bio  
 Vinaigrette moutarde lcl

---


 Steak haché de veau lcl au jus  
*Galette de boulgour, haricot rouge et poivron*

 Lentilles lcl mijotées

---

 Fromage fondu bio croc lait


---

 Coupelle de purée de pommes bio


---


Cookies  
Pomme  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Salade de pommes de terre lcl


---

 Sauté de dinde lcl sauce crème aux champignons

 Colin d'Alaska pmd sauce potiron crémée

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

---

 Yaourt bio aromatisé vanille


---

Kiwi

---


Madeleine  
Yaourt nature sucré  
Jus multifruit

## MERCREDI


 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

---

LASAGNE CHEVRE,EPINARDS  
AGB  
Salade iceberg

 Vinaigrette moutarde lcl

---

 Pont l'Evêque aop


---

Dessert lacté gélifié saveur vanille

---

Baguette  
Pâte à tartiner individuelle  
Pomme  
Lait demi écrémé


## JEUDI

 Macédoine mayonnaise bio


---

Cheeseburger  
et ketchup  
*Fish burger PMD*  
Pommes de terre quartier avec  
peau

---

 Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio

---

 Banane bio


---


Gâteau fourré à la fraise  
Coupelle de purée de pommes  
Yaourt aromatisé

## VENDREDI


Radis roses  
et beurre demi sel

---

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et citron

 Ratatouille bio et blé bio

---

 Fromage blanc bio

---

Cake nature (farine LCL)

---

Sablés  
Poire  
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable




Produit local

Luynes  
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Céleri bio rémoulade

Sauté de boeuf sauce poivrade  
(oignon, carotte, vinaigre, herbes)

*Omelette nature*

Pommes de terre vapeur

 Camembert bio


Liégeois chocolat

Gâteau fourré au chocolat  
Banane  
Yaourt aromatisé

## MARDI

Salade mexicaine (haricots rouge  
BIO)

Cordon bleu de volaille  
*Nuggets de blé*

 Carottes bio à la crème


 Edam bio


 Pomme bio


Gaufre nappée au chocolat  
Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé


## MERCREDI


Endives locales  
et croûtons  
Vinaigrette moutarde locale

 Escalope de dinde lr  
sauce tomate

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce tomate


 Pennes bio


 Cantal aop


 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

Pain au lait  
Yaourt nature sucré  
Jus d'orange

## JEUDI

 Salade coleslaw bio

 Potimenter de poisson pmd  
(purée de potiron et pommes de  
terre)

 Yaourt nature sucré bio

Brownie  
et sa crème anglaise

Biscuits palmiers  
Petit fromage blanc aux fruits  
Pomme

## VENDREDI

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable