

Luyes
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre demi sel

VG. PARMENTIER (PREP
LENTILLE) (PDT FRAICHE)

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

 Salade de pommes de terre lcl

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental

 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Pomme de producteur lcl

MERCREDI

Endives locales

 Vinaigrette moutarde lcl

LCL ORL - SAUTE BOEUF SCE
FACON BOURGUIGNON

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

 Boulgour bio

 Cantal aop

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Briochette aux pépites de chocolat
Poire
Yaourt nature sucré

JEUDI

 Salade de betteraves bio

 Vinaigrette moutarde lcl

Rougail de saucisses*
Saucisse végétale soja et blé
DES DINDE FACON ROUGAIL

 Riz bio

 Camembert bio

 Banane bio

VENDREDI

 Carottes râpées bio

 Vinaigrette moutarde lcl

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic
Ratatouille et semoule

 Yaourt nature sucré bio

 Cake au chocolat, farine lcl

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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Luynes
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf lcl sauce aux olives

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Carottes bio assaisonnement cumin

 Coulommiers bio

Kiwi

 Macédoine bio et dosette de mayonnaise

 Emincé de dinde lr sauce estragon

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 Lentilles lcl mijotées

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Poire bio

Pailloline

Coupelle de purée de pommes et ananas

Lait demi écrémé

Vendée Globe

Rillettes de sardine et céleri
Pain de mie

 Sauce façon bolognaise effiloché de Canard et macaronis bio semi complet

Thon à la tomate et au basilic

 Macaroni bio semi complet

 Yaourt nature sucré bio

 Gâteau Vendéen, farine lcl

Salade iceberg et croûtons

 Vinaigrette moutarde lcl

 Dèes de poisson pmd sauce coco citron vert
Purée de patate douce

 Saint Nectaire aop

Clémentine

* : 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 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade mexicaine (haricots rouge BIO)

 Sauté de bœuf bio sauce paprika persil

 Dés de colin pmd sauce matelote (champignon, échalote)

 Haricots verts bio

 Edam bio

 Orange bio

MARDI

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Omelette bio
Petits pois et pommes de terres

Fromage frais cantafrais

Purée de pomme fraîche

MERCREDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Rôti de dinde lr sauce champignons, oignons, tomates

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate

Torti local

 Pont l'Evêque aop

Crème dessert saveur chocolat

Gaufrettes au chocolat
Clémentine
Petit fromage frais sucré

JEUDI

Velouté de butternut locale et vache qui rit

Tartiflette*

Pommes de terre au fromage à tartiflette

Pommes de terre, dés de dinde et fromages à tartiflette

Salade iceberg

Vinaigrette moutarde locale

 Yaourt nature sucré bio

 Banane bio

VENDREDI

 Céleri rémoulade lcl

COLIN ALASKA PANE RIZ SOUFFLE et citron

 Epinards bio hachés à la béchamel

Fromage fondu

 Gâteau au caramel, 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Luynes
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette moutarde Icl
-
-  Dés de poisson pmd sauce curry
- Semoule
-
-  Yaourt bio aromatisé vanille
-
- Clémentine

MARDI

- Radis roses et beurre demi sel
-
-  Blanquette de dinde lr
-  Colin d'Alaska pmd sauce forestière
-  Carottes bio au jus de légumes
-
- Petit fromage frais sucré
-
- Barre bretonne à partager

MERCREDI

- SALADE PIEMONTAISE, DINDE VRAC
-
- Cordon bleu de volaille
- Nuggets de blé LOCAL - FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
-
-  Fromage fondu bio croc lait
-
-  Ananas bio
-
- Gaufre liégeoise
- Yaourt aromatisé
- Jus multfruit

JEUDI

- ***Amuse-bouche : Graine de Tournesol Bio***
-  Salade de riz bio composée
-
-  Bifteck haché char au jus et ketchup
- Samoussa de légumes
- Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
-
-  Cantal aop
-
-  Poire de producteur Icl

VENDREDI

- Salade iceberg et croûtons
-  Vinaigrette moutarde Icl
-
- VEG. TORSADÉ, SCE H.ROUGE, LENTILLE VERTE, EMMENTAL
-
-  Camembert bio
-
- Liégeois saveur chocolat

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

sOgeres

