

Luynes  
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 lcl
- 
-  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 multifruit

## 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 lcl

## VENDREDI

- Salade iceberg et croûtons
-  Vinaigrette moutarde lcl
- 
- 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

