

Luynes  
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

-  Salade de pommes de terre lcl
-  Sauté de dinde lr sauce tomate
-  Colin d'Alaska pmd sauce tomate
- Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
-  Gouda bio
-  Pomme bio

## MARDI

-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette moutarde lcl
- Saucisse chipolatas\*
- Saucisse végétale soja et blé
- Saucisse de volaille façon chipolatas
-  Lentilles lcl mijotées
- Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
- Purée de pommes locales à la vanille

## MERCREDI

- Radis roses et beurre demi sel
-  Steak haché de veau lr sauce poivrade
- Omelette BIO
- Petits pois très fins
-  Pont l'Evêque aop
-  Eclair parfum chocolat dcg
- Cookies
- Poire
- Yaourt nature sucré

## JEUDI

- \*\*\*Recette Végétale\*\*\*
-  Macédoine bio et mayonnaise
-  Chili sin carne, haricots rouges bio lcl
-  Riz bio
-  Coulommiers bio
-  Banane bio

## VENDREDI

- Salade iceberg et croûtons
-  Vinaigrette moutarde lcl
-  Potimenter de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre)
-  Yaourt nature sucré bio
-  Gâteau au fromage blanc, farine lcl et copeaux de chocolat noir

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Luyes  
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade de betteraves bio  
Vinaigrette moutarde locale

Cordon bleu de volaille  
*Nugget's à l'emmental*  
Petits pois très fins

 Cantal aop

Clémentine

## MARDI

 Céleri rémoulade lcl

COLIN ALASKA PANE RIZ  
SOUFFLE  
Ratatouille à la niçoise et pommes  
de terre lamelles

 Yaourt nature sucré bio

 Choux à la crème vanillée dcg

## MERCREDI

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise

 Escalope de dinde lr  
Sauce Basquaise  
*Samoussa de légumes*

 Riz bio

 Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio

 Orange bio

Barre bretonne à partager  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

Potage frais de carotte et pommes  
de terre

Rôti de boeuf local  
et ketchup

 Dés de colin d'Alaska pmd  
*sauce citron persillée*

Purée de choux de Bruxelles et  
pommes de terre au fromage (pdt  
fraîche)

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Poire bio

## VENDREDI

 Emincé de chou blanc bio et  
vinaigrette moutarde

Coquillettes sauce butternut  
cheddar crumble salé

Fromage fondu Vache qui rit

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



Luynes  
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade de lentilles bio

LCL ORL - SAUTE BOEUF  
SAUCE AU THYM  
*Omelette BIO*  
Haricots verts

 Camembert bio

 Pomme bio

## MARDI

Velouté poireaux-pommes de terre

Tarte aux fromages  
Salade iceberg  
 Vinaigrette moutarde lcl

 Edam bio

 Coupelle de purée de pommes  
et bananes bio

## MERCREDI

Salade de pâtes (torsades locales)

 Croque monsieur cpne (volaille)  
*Croque monsieur au thon*  
sur lit de salade verte

 Vinaigrette moutarde lcl

 Saint Nectaire aop

Dessert festif

Briochette aux pépites de chocolat  
Clémentine  
Jus multifruit

## JEUDI

\*\*\*Le repas de Fêtes\*\*\*

 Rillettes de saumon pmd  
Blinis

 Filet de dinde lr sauce pomme  
crémée

 *Filet de limande pmd sauce*  
*pomme crémée*  
Pomme de terre Pom'pin

 Fromage fondu bio croc lait

Entremet chocolat noisette

## VENDREDI

 Carottes râpées bio  
 Vinaigrette moutarde lcl

COLIN ALASKA PANE RIZ  
SOUFFLE  
et citron

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Boulgour bio

 Fromage blanc bio

 Banane 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

  
Cuisiné par nos  
équipes

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local