

Luynes  
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

- Salade iceberg et maïs  
🌿 Vinaigrette moutarde lcl
- 🐷 Sauté de bœuf char façon orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes*  
🌿 Carottes bio
- 🌿 Fromage frais fouetté Rondelé bio
- ❄️ Choux à la crème vanillée dcg

## MARDI

- Potage poireaux, navets, carottes
- TARTE PROVENCALE (PLAT)  
Salade iceberg  
🌿 Vinaigrette moutarde lcl
- 🌿 Yaourt nature sucré bio
- Poire de producteur

## MERCREDI

- 🌿 Endives bio locales et croûtons  
🌿 Vinaigrette moutarde lcl
- 🐷 Emincé de dinde lr  
Sauce forestière  
🌊 Colin d'Alaska pmd sauce forestière
- 🌿 Boulgour bio
- 🇪🇺 Fourme d'ambert aop
- 🌿 Purée fraîche de pomme bio et banane bio
- Gâteau fourré au chocolat  
Clémentine  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

- Pâté de volaille et cornichon  
*Céleri rémoulade LCL*
- Saucisse de Strasbourg\*
- 🌊 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes  
🌿 Riz bio
- 🌿 Edam bio
- 🌿 Banane bio

## VENDREDI

- \*\*\*Partage de la Galette\*\*\*
- 🌿 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
- 🌊 Colin d'Alaska pmd sauce curry  
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
- Yaourt aromatisé
- Galette à la frangipane

\* : 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  
charolaise


Luynes  
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

# MENU


de la semaine


## LUNDI


### \*\*\* Menu Bio \*\*\*

 Salade de pommes de terre bio

 Vinaigrette moutarde lcl



 Boulettes de flageolets bio  
sauce tomate


 Poêlée de légumes bio  
(courgettes, carottes et pommes  
de terre)


 Yaourt bio aromatisé vanille

 Clémentine bio

## MARDI

 Carottes râpées bio  
 Vinaigrette moutarde lcl

 Poulet lr rôti au jus  
*Omelette BIO*


 Lentilles lcl mijotées

 Camembert bio

Mousse au chocolat au lait

## MERCREDI

Chou rouge local

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce citron  
Torti local

Yaourt nature sucré

Galette à la frangipane


Gaufre nappée au chocolat  
Banane

Fromage blanc aromatisé aux fruits

## JEUDI

### \*\*\* Le Canada \*\*\*


Salade iceberg  
et croûtons  
Sauce caesar

 PATE CHINOIS BOEUF vf  
MAIS, PUREE PDT (FRAIS)  
*Omelette BIO*  
Purée de pommes de terre fraîche


Fromage frais Petit Moulé

 Cake myrtille farine lcl

## VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

COLIN ALASKA PANE RIZ  
SOUFFLE

 Haricots verts bio persillés  
et citron

 Saint Nectaire aop

 Pomme bio

\* : 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 20/01/2025 au 24/01/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de lentilles locales

Cordon bleu de volaille  
Samoussa de légumes


 Carottes bio à la crème


 Yaourt bio aromatisé framboise

 Ananas bio

## MARDI

PANAIIS RAPE LOCAL (FRAIS)  
Vinaigrette moutarde locale

 Dés de poisson pmd sauce  
béchamel aux épices douces


 Semoule bio


Fromage frais Saint môret

Purée de pomme fraîche

## MERCREDI

Salade de pâtes (torsades locales)

 Sauté de bœuf char sauce au  
thym

 Merlu pmd sauce basilic  
Chou fleur en béchamel

 Yaourt nature sucré bio



Poire de producteur

Barre bretonne à partager  
Coupelle de purée de pommes  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

Velouté poireaux-pommes de terre

Jambon blanc\*  
et son jus

  Marmite de dés de colin  
d'Alaska pmd mode honfleur  
(fruits de mer et sauce crème)  
Marmite de dés de colin d'Alaska  
PMD mode honfleur (fruits de mer  
et sauce crème)


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

 Coulommiers bio

 Orange bio

## VENDREDI

Endives locales  
et croûtons  
Vinaigrette moutarde locale

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce coco citron vert

 Riz bio

Fromage fondu

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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise


Luynes  
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade iceberg  
et croûtons

 Vinaigrette moutarde lcl

 Omelette bio


Pommes de terre vapeur


Fromage frais Tartare nature

Purée de pommes locales à la  
vanille

## MARDI

Salade mexicaine (haricots rouge  
BIO)

 Sauté de bœuf char sauce aux  
olives

 Colin d'Alaska pmd sauce  
niçoise (tomate, olive, basilic,  
câpres)


Ratatouille à la niçoise


 Gouda bio

Clémentine

## MERCREDI

 Céleri rémoulade lcl

 Rôti de dinde lr sauce crème  
champignons

 Dés de colin d'Alsaka pmd  
sauce champignons

 Boulgour bio

Fromage frais Rondelé ail et fines  
herbes

Crème dessert chocolat de la  
fromagerie Maurice

Pailloline

Petit fromage frais nature au lait  
entier  
et dosette de sucre blanc  
Jus multifruit

## JEUDI

\*\*\*Recette Végétale\*\*\*



Macédoine  
et mayonnaise


Torsade sauce lentilles vertes,  
tomate et graine de courge


 Neuville nature lcl

 Pomme bio


## VENDREDI

 Carottes râpées bio  
 Vinaigrette moutarde lcl

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce normande (champignon,  
crème fraîche)

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Yaourt nature sucré bio

 Cake à la noix de coco, 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise