


Luyes
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

MENU


de la semaine

LUNDI


 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

—


Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

 Lentilles lcl mijotées


—

 Fromage fondu bio croc lait


—


 Purée fraîche de pomme bio et
banane bio

MARDI

 Salade de pommes de terre bio
Vinaigrette moutarde locale


—

 Sauté de bœuf char marengo
(persil, pulpe de tomate,
champignon)


 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

Haricots beurre à la tomate

—

 Yaourt nature sucré bio

—


 Orange bio


MERCREDI

*** Menu Bio ***


Salade de pâtes (torsades locales)

—


 Omelette bio

 Epinards branches bio à la
béchamel

—

 Brie bio

—

 Banane bio

—

Biscuits palmiers
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

Carnaval

Soupe de lentilles au cumin

—

Hot dog*
et ketchup


Saucisse végétale soja et blé
Hot Dog (volaille)

Pommes de terre quartier avec
peau

—

Yaourt aromatisé

—


 Donut's dcg


VENDREDI

Pâté de volaille
et cornichon


Potage Tourangelle (chou vert,
navet, p.pois, poireau, pdt)

—

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Ratatouille et semoule bio

—

 Fourme d'Ambert aop

—

Poire de producteur

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

sOgeres



Luynes
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025


MENU


de la semaine


LUNDI

Amuse-bouche : Confiture de prune

Salade iceberg
et croûtons

 Vinaigrette moutarde lcl

 Sauté de dinde lr façon
fermière

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

 Carottes bio à l'ail


Fromage frais Petit Moulé


Barre bretonne à partager

MARDI


Velouté poireaux-pommes de terre


VG. PARMENTIER (PREP
LENTILLE) (PDT FRAICHE)


 Coulommiers bio

 Pomme de producteur lcl

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade

 Sauté de porc* lr sauce
fermière (oignon, petits pois,
carotte)

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes
Colin d'Alaska PMD sauce crème
aux herbes

 Riz bio



 Munster aop

Crème dessert chocolat de la
fromagerie Maurice


Gaufrettes au chocolat
Yaourt aromatisé
Poire de producteur

JEUDI

Recette Végétale


 Salade de betteraves bio
 Vinaigrette moutarde lcl

Couscous vegetal cinq légumes et
raisin sec


 Yaourt nature sucré bio

Clémentine


VENDREDI


 Endives bio
et croûtons

 Vinaigrette moutarde lcl

 Colin d'Alaska pmd sauce
citron

 Coquillettes bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Purée fraîche de pomme bio et
banane bio

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local





Luynes
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Menu Italien


-  Concombres lcl en rondelle et mozzarella
-  Vinaigrette moutarde lcl
-
- Pizza tomate emmental, mozzarella
- Salade iceberg
-
-  Edam bio
-
-  Orange bio




MARDI

Menu Allemand

-  Salade de pommes de terre bio
-  Vinaigrette moutarde lcl
-
- Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille
- Saucisse végétale soja et blé*
- Légumes choucroute et pommes de terre
-
- Fromage frais Petit louis
-
- Purée de pomme fraîche à la cannelle

MERCREDI



-  Taboulé aux raisins secs, semoule bio

-
-  Blanquette de dinde lr
-  *Merlu pmd sauce bretonne (crème champignons, poireaux)*
- Merlu PMD sauce bretonne (crème champignons, poireaux)*
- Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
-
-  Saint Nectaire aop
-
- Poire de producteur

-
- Gaufre nappée au chocolat
- Fromage blanc sucré
- Jus de pommes


JEUDI

Menu Anglais

-  Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
-
- COLIN ALASKA PANE RIZ SOUFFLE
- Pommes de terre quartier avec peau
-
-  Yaourt nature sucré bio
-
- Cake à la carotte (farine locale)

VENDREDI

Menu Espagnol

- Gaspacho de tomates
-
- Paëlla de la mer sans crustacé (poisson, p pois, riz BIO)
-
-  Fromage fondu vache qui rit bio
-
- Crème dessert saveur vanille

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




Produit local

Luyes
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Radis locaux lcl
et beurre demi sel


Cordon bleu de volaille
*Pané de blé, graine, emmental,
épinards*
Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage (pdt
fraîche)

 Gouda bio

Mousse au chocolat au lait

MARDI

Salade mexicaine (haricots rouge
BIO)

 Sauté de bœuf char sauce au
thym

Nuggets de blé


 Carottes bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Clémentine


MERCREDI

Potage poireaux, navets, carottes

 Colin d'Alaska pmd sauce
normande (champignons, crème
fraîche)


 Coquillettes bio

 Yaourt nature sucré bio

 Pomme de producteur lcl

Gâteau fourré à la fraise
Orange
Lait demi écrémé

JEUDI

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale


Dahl de lentilles


 Riz bio

 Camembert bio

 Banane bio

VENDREDI

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème aux herbes
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Pont l'Evêque aop

 Gâteau au caramel, farine lcl

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local





Viande charolaise

Luynes
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025



MENU

de la semaine





LUNDI

-  Concombres lcl en rondelle
-  Vinaigrette moutarde lcl
- LOCAL - SAUTE DE PORC
SAUCE TOMATE
-  Boulettes de flageolets bio
sauce tomate
-  Sauté de dinde lr sauce tomate
-  Haricots verts bio persillés
-  Fromage frais fouetté Rondelé
bio
-  Choux à la crème vanillée dcg



MARDI

- Salade iceberg
et croûtons
-  Vinaigrette moutarde lcl
- Quenelle sauce provençale
- Purée de pommes de terre fraîche
-  Coulommiers bio
- Poire






MERCREDI

- Pâté de volaille
et cornichon
Œuf dur BIO
-  Emincé de dinde lr au jus
-  Dés de colin d'Alaska pmd
sauce niçoise (tomate, olive,
basilic, câpres)
-  Haricots blancs coco lcl sauce
tomate
-  Pont l'Evêque aop
- Kiwi
- Madeleine
- Yaourt nature sucré
- Jus multifruit

JEUDI

- ***Amuse-bouche : Pépites de
chocolat***
- Macédoine de légumes
mayonnaise
- Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron
et ketchup
- Torti local
-  Yaourt bio aromatisé framboise
-  Orange bio

VENDREDI

-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette moutarde lcl
-  Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
- Purée de potiron et pommes de
terre (pomme de terre fraîche)
-  Fromage fondu bio croc lait
-  Moelleux au chocolat et
pépites, farine lcl

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

sOgeres

