



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





Luynes

Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette moutarde lcl

PARMENTIER CANARD
HARICOT BLANC PUREE PDT
(PDT FRAICHE)

-  Dés de colin d'Alaska pmd
sauce basilic


Purée de pommes de terre fraîche

-  Cantal aop

-  Pomme bio

Fromage blanc sucré
Rocher noix de coco
Coupelle de purée de pomme
coing

MARDI

-  Radis locaux lcl
et beurre demi sel


LCL ORL - SAUTE PORC SAUCE
AIGRE DOUCE

*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes*

*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes*


Petits pois très fins

-  Yaourt nature sucré bio


-  Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Cookies
Jus de pommes


MERCREDI

-  Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

Lasagne chèvre-épinards
Salade iceberg


-  Vinaigrette moutarde lcl


Fromage frais Fraidou

-  Purée fraîche de pomme bio et
banane bio

Kiwi
Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé


JEUDI

-  Houmous de pois chiche local
lcl
Chips de maïs

-  Poulet lr au jus
et ketchup

Nuggets de blé



Pommes de terre quartier avec
peau


-  Yaourt bio aromatisé vanille


-  Ananas bio


Briochette aux pépites de chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Petit fromage frais sucré


VENDREDI


-  Concombres lcl en rondelle
-  Vinaigrette moutarde lcl

-  Merlu pmd sauce coco citron
vert

-  Haricots verts et riz bio

-  Fromage frais fouetté Rondelé
bio

-  Cake à la noix de coco, farine
lcl

Pailloline
 Pomme de producteur lcl
Yaourt aromatisé

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

sOgeres




Luynes
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025


MENU


de la semaine


LUNDI

Salade iceberg
et maïs
Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de bœuf char sauce
forestière (champignons)


 Dés de colin d'Alsaka pmd
sauce champignons

 Chou fleur bio béchamel

 Yaourt bio aromatisé framboise


Barre bretonne à partager


Gâteau fourré au chocolat

 Banane bio
Lait demi écrémé

MARDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd sauce façon
armoricaine (paprika, tomate,
fumet de poisson, crème fraîche)
Pommes de terre vapeur

 Fourme d'Ambert aop


Poire


Biscuits palmiers
Yaourt nature sucré
Coupelle de purée de pomme
abricot


MERCREDI


*** Menu Bio ***

Salade de pâtes (torsades locales)

 Boulettes de flageolets bio
sauce tomate


 Courgettes bio à la crème

 Edam bio

 Banane bio

Fromage blanc aromatisé aux fruits
Etoile fourrée à la framboise
Jus de pommes

JEUDI


 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

Pizza au fromage
Salade iceberg


Fromage frais Saint môret


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel


Yaourt aromatisé
Madeleine


 Pomme de producteur Ici


VENDREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

 Riz bio

 Yaourt nature sucré bio

 Orange bio

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

* : 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 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Salade de lentilles
et mozzarella


 Sauté de bœuf char sauce aux
olives


 Thon pmd à la tomate et au
basilic

 Carottes bio


 Yaourt bio aromatisé vanille

 Pomme bio

 Radis locaux Ici
et beurre

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

 Fromage fondu vache qui rit bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat



Gaillardise au chocolat
Yaourt nature sucré
Poire

Repas de Printemps


Salade iceberg
et maïs

 Vinaigrette moutarde Ici


Rougail de saucisses*


  Boulettes de flageolets bio
sauce tomate

Boulettes de flageolets BIO sauce
tomate

 Coquillettes bio

Fromage frais Tartare nature

 Cake au chocolat, farine Ici
Chocolat de Noël

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Ratatouille et pommes de terre

 Pont l'Evêque aop

 Banane bio

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

sOgeres



Oeuf de poule
élevée en plein air



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local




Viande charolaise


Luynes
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU


de la semaine


LUNDI

 Carottes râpées bio

 Vinaigrette moutarde Ici

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental


 Epinards branches bio à la béchamel

 Camembert bio

 Choux à la crème vanillée dcg

MARDI


Feuilleté fromage fondu

 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale)


Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Orange bio

MERCREDI

 Salade de riz bio composée

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 AUBERGINE Ici SAUCE TOMATE

Saint Paulin

 Ananas bio

Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus multifruit

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local