

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio

 Vinaigrette moutarde lcl

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 lcl SAUCE TOMATE

Saint Paulin

 Ananas bio

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

JEUDI

VENDREDI

Courgette râpée fraîche et ciboulette

 Vinaigrette moutarde lcl

 Chili sin carne, haricots rouges bio lcl

 Riz bio

Gouda

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

* : 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

Luyes
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et croûtons

LCL ORL - EMINCE PORC SCE
AU THYM

 Thon pmd à la tomate et au
basilic

Thon PMD à la tomate et au
basilic

 Lentilles lcl mijotées

 Fromage fondu bio croc lait

Mousse au chocolat au lait

MARDI

 Salade de pommes de terre bio
Vinaigrette moutarde locale

Cordon bleu de volaille
Nuggets de blé

 Courgettes bio

Petit fromage frais sucré

 Orange bio

MERCREDI

 Concombres en rondelles bio
Vinaigrette moutarde locale

 Bifteck haché char au jus
et ketchup

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

 Saint Nectaire aop

 Moelleux au chocolat et
pépites, farine lcl

Rocher noix de coco
Banane
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

 Colin d'Alaska pmd sauce coco
et citron vert

 Coquillettes bio

 Camembert bio

 Banane bio

* : 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 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de lentilles



Sauté de dinde lr sauce tomate

Thon pmd à la tomate et au basilic

Haricots verts persillés



Yaourt aromatisé



Ananas bio

MARDI

Tomate bio

Vinaigrette moutarde lcl



Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes

Purée de pommes de terre fraîche



Fromage frais Saint môtret



Coupelle de purée de pomme et poire bio

MERCREDI

*** Menu Bio ***

Salade de pâtes (torsades locales)



Omelette bio

Epinards bio hachés à la béchamel



Coulommiers bio



Pomme bio



=====
Madeleine

Yaourt aromatisé

Jus de pommes

JEUDI

La Réunion

Carottes bio vinaigrette fruit de la passion



Rougail de saucisses*

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Riz bio



Cantal aop



Cake patate douce, coco, citron vert

VENDREDI

Pâté de volaille et cornichon

Houmous de pois chiche local LCL



Merlu pmd sauce basilic

Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles



Fromage fondu



Fraises

* : 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 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio
 Vinaigrette moutarde lcl

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

 Yaourt nature sucré bio

 Pomme bio

MARDI

Amuse-bouche : Le pois chiche vert

 Radis locaux lcl et beurre demi sel

 Sauté de boeuf char sauce aux olives
Dès de colin d'Alaska jus aux herbes

Haricots beurre à la tomate

 Fromage frais Chanteneige bio

Crêpe au chocolat

MERCREDI

Salade iceberg et maïs

 Emincé de dinde lr au caramel
 Colin d'Alaska pmd sauce citron

 Riz bio

 Fourme d'ambert aop

Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pomme abricot

JEUDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio
Samoussa de légumes
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Yaourt aromatisé

 Banane bio

VENDREDI

 Concombres lcl en rondelle
 Vinaigrette moutarde lcl

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces
Torti local

Fromage frais Petit Moulé

Dessert lacté gélifié 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


Viande charolaise

Luynes
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil

 Boulettes pois chiches bio et
sauce tomate

 Semoule bio

Fromage frais Tartare nature

 Coupelle de purée de pommes
bio

MARDI

 Salade de pommes de terre Ici
Thon

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
et citron

EPINARDS HACHES AGB A LA
CREME

 Camembert bio

 Orange bio

MERCREDI

 Tomate bio
Vinaigrette moutarde locale

Lasagne au légumes du sud

Fromage blanc sucré

 Banane bio

Baguette
Yaourt nature sucré
Confiture
Jus multifruit

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise