

Luyes
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Radis locaux lcl
sauce fromage blanc aux herbes

 Sauté de bœuf char sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)

 Semoule bio

 Fromage fondu bio croc lait

 Coupelle de purée de pommes
bio

MARDI

Salade de lentilles locales

Galette boulgour pois chiches
emmental

 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Yaourt bio aromatisé framboise

Pastèque

MERCREDI

 Salade de betteraves bio

 Vinaigrette moutarde lcl

Parmentier de saumon purée
fraîche

 Cantal aop

Nectarine blanche

Madeleine

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade iceberg
et croûtons

 Vinaigrette moutarde lcl

Boulettes au mouton et bœuf
sauce aux olives

 Boulettes pois chiches bio et
sauce tomate

 Légumes couscous bio et
boulgour bio

 Yaourt nature sucré bio

 Cake au chocolat, farine lcl

VENDREDI

Carottes bâtonnets

Sandwich au thon et à la tomate
Chips

 Fromage frais Chanteneige bio

Cerises

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 07/07/2025 au 11/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Macédoine mayonnaise

PARMENTIER BOEUF
CHAR., PUREE POTIRON (PDT
FRAIS)

 Potimentier de poisson pmd
(purée de potiron et pommes de
terre)

 Edam bio

Pêche

Pailloline
Yaourt aromatisé
Jus de pommes

MARDI

 Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)

 Sauté de dinde 1r façon vallée
d'Auge (pomme, crème fraîche)
COLIN ALASKA AU JUS AUX
HERBES

 Haricots verts bio persillés

 Fourme d'Ambert aop

 Choux à la crème vanillée dcg

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Banane

MERCREDI

*** Menu Montagnard ***

Salade iceberg
et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Gratin de pomme de terre et dés
de volaille fromage à tartiflette
Pommes de terre au fromage à
tartiflette

 Yaourt nature sucré bio

 Cake myrtille farine lcl

Gâteau fourré à l'abricot
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

JEUDI

Pâté de volaille
et cornichon

 Concombres lcl en rondelle

Samoussa de légumes
Gratin de brocolis et pommes de
terre

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Banane bio

Pain d'épices
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Tomate bio
Vinaigrette moutarde locale

Dés de colin d'Alaska sauce
provençale

 Semoule bio

 Camembert bio

Crème dessert chocolat de la
fromagerie Maurice

Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt nature sucré
Nectarine blanche

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Luynes
Menus du 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Radis locaux lcl
et beurre

Saucisse de volaille façon
chipolatas

 Thon pmd à la tomate et au
basilic

Purée de pommes de terre fraîche

 Fromage frais Chanteneige bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

Gaufrette vanille
Petit fromage frais sucré
Abricot

Mais et thon

 Vinaigrette moutarde lcl

Sauté de boeuf local sauce au
thym

 Thon pmd à la tomate et au
basilic

 Courgette bio sauce béchamel

 Pont l'Evêque aop

Prune rouge

Etoile fourrée à la framboise
Compote pomme pêche allégée en
sucre
Yaourt aromatisé

*** Menu 60's ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Saucisse de Toulouse
Nuggets de blé
Nuggets de blé

 Lentilles mijotées bio

 Camembert bio

Nectarine blanche

Gâteau moelleux au citron
Yaourt nature sucré
Coupelle de purée de pommes et
poire

 Salade de betteraves bio
 Vinaigrette moutarde lcl

TORSADE AGB SEMI-COMPLET
SAUCE THON TOMATE FACON
BOLOGNAISE

 Fromage fondu bio croc lait

Pastèque

Gaufre liégeoise
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes

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

Luyes
Menus du 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de pommes de terre lcl

—

 Colin d'Alaska pmd sauce crevettes

 Carottes bio à l'ail

—

Coulommiers

—

Abricot

—

Baguette
Confiture
Yaourt nature sucré
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

MARDI

 Courgettes râpées bio ciboulette

 Vinaigrette moutarde lcl

—

Tarte aux fromages

 Salade verte bio

—

 Gouda bio

—

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

—

Rocher noix de coco
Petit fromage frais sucré
Pêche

MERCREDI

*** Menu Safari ***

Samoussa de légumes

—

Colombo porc BBC*

 Colin d'Alaska pmd sauce curry

Colin d'Alaska PMD sauce curry

 Riz bio

—

 Yaourt bio aromatisé vanille

—

 Ananas bio

—

Biscuits palmiers
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus multifruit

JEUDI

 Houmous de pois chiche local lcl

Chips de maïs

—

 Bolognaise de boeuf char

 Boulettes pois chiches bio et sauce tomate

 Pennes bio

—

 Cantal aop

—

Nectarine blanche

—

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt aromatisé
Nectarine blanche

VENDREDI

 Tomate bio

 Vinaigrette moutarde lcl

—

 Hoki pmd sauce tomate

 Ratatouille et blé bio

—

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

—

 Gâteau au caramel, farine lcl

—

Cookies
Abricot
Lait demi écrémé

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 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Bio ***

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

ORL - AV. FAJITAS, H.ROUGE
AGB LCL, SALADE SAUCE
VEGETALE

 Brie bio

 Pêche bio

Moelleux pomme
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes

MARDI

 Radis locaux lcl
et beurre

 Sauté de bœuf lcl sauce origan
tomate

Samoussa de légumes

 Courgette bio sauce béchamel

 Yaourt bio nature

Barre bretonne à partager

Marbré au chocolat
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

MERCREDI

Salade de pâtes (torsades locales)

Rougail de saucisses*

 Colin d'Alaska pmd sauce
citron

Colin d'Alaska PMD sauce citron

 Chou fleur bio en persillade

 Pont l'Evêque aop

Prune rouge

Gâteau fourré à la fraise
Compote de pommes et ananas
allégée en sucre
Lait demi écrémé

JEUDI

Tartine œuf cheese creme et
ciboulette
Pain de mie

 Riz bio pois chiche et épinards
bio tandoori

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Melon Charentais local lcl

Etoile fourrée abricot
Petit fromage frais sucré
Prune rouge

VENDREDI

 Concombres lcl en rondelle
Vinaigrette moutarde locale

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce bretonne (crème,
champignons, poireaux)

 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Gâteau fruit de la passion cpne
(farine locale)

Madeleine
Banane
Yaourt nature sucré

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local