



MENU SCOLAIRE LUYNES

Janvier 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
06/01 au 10/01	Salade de blé aux petits légumes Cordon bleu Petits pois mijotés Yaourt aromatisé Cocktail de fruits exotiques	Salade de pâtes aux petits légumes et ciboulette Paupiette de veau au jus Carottes Bio Tomme noire Compote de pomme et fraise allégée en sucre	Salade de betteraves Tartiflette Yaourt nature sucré Poire	Salade croquante de pommes et oranges Cassoulet Petit fromage frais sucré Galette des rois	Potage de poireaux et pommes de terre Paëlla de la mer Fromage blanc sucré Clémenvilla
13/01 au 17/01	Crêpe au fromage Boulette de mouton sauce charcutière Bouquet de légumes Fromage blanc sucré Pomme	Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf Charolais façon orientale Semoule Bio Coulommiers Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées Rôti de porc sauce cheese'mental Haricots verts Yaourt nature sucré Assiette de fruits frais	<i>Mission anti-gaspi</i> Cake amarante et cheddar Poulet Label Rouge au jus Flan de chou fleur Pomme à boire	Salade de riz composée Poisson pané frais et quartier de citron Epinards hachés à la béchamel Gouda Compote pommes et cassis allégée en sucre
20/01 au 24/01	Salade de pommes de terre aux herbes Sauté de dinde Label Rouge aigre douce Carottes Riz au lait Pomme	Salade de haricots beurre à l'échalote Sauté de porc au jus Riz sauce tomate Yaourt nature sucré Orange	Taboulé Hoki sauce citron Ratatouille à la niçoise Mimolette Liégeois au chocolat	Pâté de mousse de foie et cornichons Bœuf Charolais braisé Lentilles mijotées Petit fromage frais aux fruits Banane	<i>Amuse-bouche : Trio de riz (sauvage, indica, rouge)</i> Céleri rémoulade Potimenter de poisson (purée de potiron et pomme de terre) Edam Ananas au sirop
27/01 au 31/01	Taboulé Sauté de bœuf Charolais sauce forestière Champignons Montcadi croûte noire Compote de pomme et bananes allégée et sucre	Salade de betteraves Saucisse de Francfort Pâtes serpentini Camembert Flan à la vanille	Macédoine mayonnaise Œuf à la coque et pain de mie Pommes noisettes Fromage blanc sucré Clémenvilla	Carottes râpées Emincé de porc au curry Haricots verts Vache Qui Rit Gâteau sucré au potiron	Potage Paysan Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces Riz Bio Yaourt nature sucré Poire

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !





Luynes
Menus Janvier 2020



Du 06 au 10 Janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé aux petits légumes	Salade de pâtes aux petits légumes et ciboulette	Salade de betteraves 	Salade croquante de pommes et oranges	Potage de poireaux et pommes de terre
Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Tartiflette	Cassoulet 	Paëlla de la mer 
Petits pois mijotés	Carottes Bio 	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais sucré	Fromage blanc sucré
Yaourt aromatisé	Tomme noire	Poire 	Galette des rois	Clémenvilla
Cocktail de fruits exotiques	Compote de pomme et fraise allégée en sucre			



BON APPETIT !





Luynes
Menus Janvier 2020



Du 13 au 17 Janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées 	<i>Mission anti-gaspi</i>	Salade de riz composée
Boulette de mouton sauce charcutière	Sauté de bœuf Charolais façon orientale 	Rôti de porc sauce cheese'mental	Cake amarante et cheddar 	Poisson pané frais et quartier de citron 
Bouquet de légumes	Semoule Bio 	Haricots verts	Poulet Label Rouge au jus	Epinards hachés à la béchamel
Fromage blanc sucré	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Flan de chou fleur	Gouda
Pomme 	Mousse au chocolat au lait	Assiette de fruits frais	Pomme à boire	Compote pommes et cassis allégée en sucre



BON APPETIT !





Luynes
Menus Janvier 2020



Du 20 au 24 Janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de haricots beurre à l'échalote	Taboulé	Pâté de mousse de foie et cornichons	<i>Amuse-bouche : Trio de riz (sauvage, indica, rouge)</i>
Sauté de dinde Label Rouge aigre douce	Sauté de porc au jus	Hoki sauce citron 	Bœuf Charolais braisé 	Céleri rémoulade 
Carottes	Riz sauce tomate	Ratatouille à la niçoise	Lentilles mijotées	Potimenter de poisson (purée de potiron et pomme de terre) 
Riz au lait 	Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit fromage frais aux fruits	Edam
Pomme	Orange	Liégeois au chocolat	Banane	Ananas au sirop



BON APPETIT !

