



MENU SCOLAIRE LUYNES

Février 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/02 au 07/02	Soupe à la normande Beignets de calamar Coquillettes Bio Petit fromage frais nature Flan à la vanille	Salade croquante de pommes et oranges Bifteck haché Charolais sauce paprika persil Purée de betteraves Yaourt nature Poire	Céleri rémoulade Saucisse de Strasbourg Carottes Yaourt fromagerie maurice Pomme	Taboulé Boulettes de mouton sauce aux olives Haricots verts Fraidou Crêpe sucrée	Macédoine mayonnaise Brandade de poisson - Yaourt nature Kiwi
10/02 au 14/02	Taboulé de sarrasin, orge, millet et raisins secs Sauté de bœuf Charolais sauce piquante Petits pois mijotés Petit fromage frais aux fruits Mandarine	Carottes râpées Poisson en paprika'de à la carotte - Petit suisse nature Bio Ananas	Salade verte et maïs aux herbes Bolognaise de bœuf Charolais Torsades Edam Cocktail de fruits	** Menu saveurs de montagne ** Soupe montagnarde et emmental râpé Rôti de porc sauce fromage à tartiflette Crozets Tomme blanche Purée de pommes et myrtilles	Chou rouge et maïs Poisson pané Purée de potiron et pommes de terre Gouda Crème dessert au chocolat
17/02 au 21/02	Salade piémontaise au thon Bœuf Charolais façon Bourguignon Carottes Camembert Clémentine	* Amuse bouche : sirop d'érable * Salade de haricots beurre à l'échalote Emincé de dinde Label Rouge sauce kebab Semoule Petit fromage frais nature Banane	Céleri rémoulade Raclette Pommes de terre et fromage à raclette Yaourt nature sucré Ile flottante et sa crème anglaise	Potage de légumes variés Echine demi sel Gratin de brocolis Vache Qui Rit Compote de pommes et framboises allégée en sucre	Pâté de campagne Filet de lieu sauce tomate Purée de courges butternut et pommes de terre Bio Emmental Orange
24/02 au 28/02	Salade de betteraves Sauté de bœuf Charolais à la hongroise Boulgour Petit fromage frais nature Compote de pommes allégée en sucre	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet sauce basquaise Pommes de terre sautées Pointe de brie Poire	Salade de pâtes, échalotes et poivrons Omelette aux herbes Epinards à la béchamel Fromage blanc sucré Liégeois à la vanille	Potage paysan Bio Flan de patate douce, pomme de terre et mozzarella Mimolette Doghnut	Penne et brocoli au pesto rouge Poisson pané frais Semoule Yaourt aromatisé Mandarine

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



BON APPETIT !

