



# MENU SCOLAIRE LUYNES

## Mars 2020



02/03 au 06/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves 	Carottes râpées 	Rillettes de porc	Bouillons de légumes aux vermicelles	Salade coleslaw
Poisson pané et quartier de citron 	Francfort de volaille	Aiguillettes de poulet	Sauté de boeuf sauce tomate et origan 	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar 
Poêlée villageoise ( <i>chou fleur, petit pois, haricot beurre, poivron</i> )	Haricots verts	Semoule	Julienne de légumes	Fraidou
Gouda BIO 	Fromage blanc sucré	Mimolette	Camembert	Mousse au chocolat au lait
Flan à la vanille	Madeleine longue	Pomme 	Banane	



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



# BON APPETIT !







# MENU SCOLAIRE LUYNES

## Mars 2020



09/03 au 13/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Chou blanc rémoulade	Concombres	Salade coleslaw	Boulgour, tomate et poivron
Boulettes de flageolets BIO sauce tomate  	Boeuf braisé au jus 	Cordon bleu de volaille	Jambon blanc	Thon à la tomate et au basilic
Ratatouille à la niçoise	Coquillettes	Bouquet de légumes ( <i>chou fleur, brocoli, carotte</i> ) et riz	Purée au romarin	Carottes
Camembert BIO 	Yaourt aromatisé	Gouda	Yaourt nature sucré	Petit Cotentin
Flan au chocolat	Ananas	Poire 	Sablés coco	Compote de pommes et bananes allégée en sucre



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



# BON APPETIT !





# MENU SCOLAIRE LUYNES

## Mars 2020



16/03 au 20/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de pâtes ( <i>torti, tomate, poivron, échalote</i> )	Salade de céleri rave aux pommes	Carottes râpées 	Concombre en rondelles
Boeuf braisé sauce tomate 	Pavé de merlu sauce normande ( <i>champignon, crème fraîche</i> )	Ravioli pur boeuf , gruyère rapé	Hachis parmentier 	Riz et légumes aux épices 
Légumes façon Maillot ( <i>petit pois, carotte, haricot vert</i> )	Poêlée de légumes	Salade verte	—	—
Saint môtet	Pointe de Brie	Emmental	Fraidou	Yaourt nature sucré BIO 
Banane	Crème dessert au chocolat	Pomme 	Orange	Cake nature du chef 



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



# BON APPETIT !



# MENU SCOLAIRE LUYNES

## Mars 2020



23/03 au 27/03

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de thon	Salade verte et croûtons 	Salade coleslaw	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Carottes râpées 
Cuisse de poulet 	Boeuf façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, extrait de raisin rouge, persil)	Echine* demi-sel à la dijonnaise (moutarde)	 Omelette fromage 	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du chef 
Poêlée de brocoli, tomate et champignon	Jardinière de légumes	Haricots verts	Coquillettes	Fromage blanc sucré
Yaourt aromatisé	Vache qui rit BIO 	Camembert	Saint Paulin	Coupelle de purée de pommes
Pomme 	Mousse au chocolat au lait	Cake au chocolat du chef 	Ananas frais	<i>Amuse Bouche - Cake aux pralines roses</i>

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



# BON APPETIT !





# MENU SCOLAIRE LUYNES

## Mars 2020



02/03 au 06/03

09/03 au 13/03

16/03 au 20/03

23/03 au 27/03

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de betteraves </p> <p>Poisson pané et quartier de citron </p> <p>Poêlée villageoise (<i>chou fleur, petit pois, haricot beurre, poivron</i>)</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Francfort de volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Madeleine longue</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme </p>	<p>Bouillon de légumes aux vermicelles</p> <p>Sauté de boeuf sauce tomate et origan </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Banane</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar </p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
<p>Taboulé</p> <p>Boulettes de flageolets BIO sauce tomate </p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Chou blanc rémoulade</p> <p>Boeuf braisé au jus </p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas</p>	<p>Concombres</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Bouquet de légumes (<i>chou fleur, brocoli, carotte</i>) et riz</p> <p>Gouda</p> <p>Poire </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée au romarin</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Sablés coco</p>	<p>Boullgour, tomates et poivrons</p> <p>Thon à la tomate et au basilic</p> <p>Carottes</p> <p>Petit Cotentin</p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p>
<p>Salade de pomme de terre aux herbes</p> <p>Boeuf braisé sauce tomate </p> <p>Légumes façon Maillot (<i>petit pois, carotte, haricot vert</i>)</p> <p>Saint môret</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de pâtes (<i>torti, tomate, poivron, échalote</i>)</p> <p>Pavé de merlu sauce normande (<i>champignon, crème fraîche</i>)</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de céleri rave aux pommes</p> <p>Ravioli pur boeuf, gruyère rapé</p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Hachis parmentier </p> <p>–</p> <p>Fraidou</p> <p>Orange</p>	<p>Concombre en rondelles</p> <p>Riz et légumes aux épices </p> <p>–</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Cake nature du chef </p>
<p>Rillettes de thon</p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Poêlée de brocoli, tomate et champignon</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte et croûtons </p> <p>Boeuf façon bourguignon (<i>champignon, oignon, tomate, extrait de raisin rouge, persil</i>)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Echine* demi-sel à la dijonnaise (<i>moutarde</i>)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert</p> <p>Cake au chocolat du chef </p>	<p>Potage cultivateur (<i>carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois</i>)</p> <p>Omelette fromage </p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du ch </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Coupelle de purée de pommes</p> <p>Amuse Bouche - Cake aux pralines roses</p>

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



BON APPETIT !

