











MENU SCOLAIRE LUYNES

Juin 2020



02/06 au 05/06

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Rillettes de sardine et céleri du chef 	Radis et beurre	Concombre en cubes vinaigrette moutarde à l'ancienne	Carottes râpées 
	Boeuf braisé charolais sauce tomate 	Colombo de porc*	Poisson pané PDU et quartier de citron 	Chili sin carne 
	Carottes	Macaroni	Ratatouille à la niçoise et semoule	Riz
	Yaourt nature sucré	Edam BIO 	Camembert	Lacté à la vanille nappé caramel et Galettes pur beurre
	Pomme 	Pastèque	Gâteau au fromage blanc et coulis de fruits rouges 	

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



BON APPETIT !








MENU SCOLAIRE LUYNES

Juin 2020



08/06 au 12/06

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Salade de riz composée	Salade de tomates	***Fête de l'eurofoot***	
Aiguillettes de poulet Sauce dijonnaise	Saucisse de Strasbourg*	Omelette 	Salade verte fraîche	
Haricots verts	Petits pois	Farfallines	Pizza à la bolognaise de boeuf charolais  	Pique-nique
Petit Moulé	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Gouda	
Banane	Ananas	Compote de pommes et vanille allégée en sucre	Mix'Tea (thé, grandine et crème anglaise)	

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



BON APPETIT !





MENU SCOLAIRE LUYNES

Juin 2020



LUNDI

MARDI









MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****La fête des fruits et légumes frais****

15/06 au 19/06

Salade de tomates vinaigrette balsamique	Salade verte fraîche Vinaigrette guacamole	Tranche de pastèque	Concombre tsaziki	Taboulé
Jambon blanc	Dauphinois de courgettes au basilic  	Gardiane de boeuf charolais 	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)	Moussaka aux courgettes (boeuf charolais)  
Penne rigate	—	Riz	—	—
et emmental râpé BIO 	Fromage blanc sucré Coulis fraise et menthe du chef 	Coulommiers	Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt nature sucré
Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Cigarette russe	Pêche	Smoothie abricot pomme banane	Banane Sauce au chocolat au lait de chef 

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



BON APPETIT !











MENU SCOLAIRE LUYNES

Juin 2020



22/06 au 26/06

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise	Salade de risetti	Concombres et maïs	Pâté de campagne * et cornichon	Carottes râpées 
Couscous aux légumes 	Cordon bleu de volaille	Echine demi sel à la diable*	Merlu PDU sauce béchamel aux épices douces 	Ravioli pur boeuf
—	Haricots verts	Printanière de légumes	Purée de courgettes et pommes de terre	et emmental râpé
Camembert	Petit fromage frais nature	Edam BIO 	Pointe de Brie	Salade verte fraîche
Yaourt nature de la Fromagerie Maurice 	Nectarine blanche	Purée de pommes	Nectarine	Cake nature du chef 

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



BON APPETIT !











MENU SCOLAIRE LUYNES

Juin 2020



29/06 au 03/07

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre en rondelles	<i>Amuse bouche : SOUPE AU PISTOU</i>	Radis et beurre 	Rillettes de thon du chef 	Pique-nique
Quenelle nature sauce nantua	Friand au fromage	Filet de lieu sauce crème ciboulette	Omelette fromage 	
Riz	Cuisse de poulet LR sauce façon orientale 	Semoule	Ratatouille à la niçoise	
Fraidou	Légumes façon Maillot (<i>petit pois, carotte, haricot vert</i>)	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature BIO 	
Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature sucré	Pêche	Cake au chocolat du chef 	
	Fruit de saison			

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



BON APPETIT !





MENU SCOLAIRE LUYNES

Jun 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/06 au 05/06		Rillettes de sardine et céleri du chef Boeuf braisé charolais sauce tomate Carottes Yaourt nature sucré Pomme	Radis et beurre Colombo de porc* Macaroni Edam BIO Pastèque	Concombre en cubes vinaigrette moutarde à l'ancienne Poisson pané PDU et quartier de citron Ratatouille à la niçoise et semoule Camembert Gâteau au fromage blanc et coulis de fruits rouges	Carottes râpées Chili sin carne Riz Lacté à la vanille nappé caramel et Galettes pur beurre
08/06 au 12/06	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet Sauce dijonnaise Haricots verts Petit Moulé Banane	Salade de riz composée Saucisse de Strasbourg* Petits pois Yaourt aromatisé Ananas	Salade de tomates Omelette Farfallines Tomme blanche Compote de pommes et vanille allégée en sucre	***Fête de l'eurofoot*** Salade verte fraîche Pizza à la bolognaise de boeuf charolais Gouda Mix'Tea (thé, grandine et crème anglaise)	Pique-nique
15/06 au 19/06	**La fête des fruits et légumes frais** Salade de tomates vinaigrette balsamique Jambon blanc Penne rigate et emmental râpé BIO Compote de pommes et abricots allégée en sucres	**La fête des fruits et légumes frais** Salade verte fraîche Vinaigrette guacamole Dauphinois de courgettes au basilic Fromage blanc sucré Coulis fraise et menthe du chef Cigarette russe	**La fête des fruits et légumes frais** Tranche de pastèque Gardiane de boeuf charolais Riz Coulommiers Pêche	***La fête des fruits et légumes frais*** Concombre tsaziki Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates) Bleu d'Auvergne AOP Smoothie abricot pomme banane	**La fête des fruits et légumes frais** Taboulé Moussaka aux courgettes (boeuf charolais) Yaourt nature sucré Banane Sauce au chocolat au lait de chef
22/06 au 26/06	Tomate antioise Couscous aux légumes Camembert Yaourt nature de la Fromagerie Maurice	Salade de risetti Cordon bleu de volaille Haricots verts Petit fromage frais nature Nectarine blanche	Concombres et maïs Echine demi sel à la diable* Printanière de légumes Edam BIO Purée de pommes	Pâté de campagne * et cornichon Merlu PDU sauce béchamel aux épices douces Purée de courgettes et pommes de terre Pointe de Brie Nectarine	Carottes râpées Ravioli pur boeuf et emmental râpé Salade verte fraîche Cake nature du chef
29/06 au 03/07	Concombre en rondelles Quenelle nature sauce nantua Riz Fraidou Mousse au chocolat au lait	Amuse bouche : SOUPE AU PISTOU Friand au fromage Cuisse de poulet LR sauce façon orientale Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) Yaourt nature sucré Fruit de saison	Radis et beurre Filet de lieu sauce crème ciboulette Semoule Yaourt aromatisé Pêche	Rillettes de thon du chef Omelette fromage Ratatouille à la niçoise Petit suisse nature BIO Cake au chocolat du chef	Pique-nique

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



BON APPETIT !

