



MENU SCOLAIRE LUYNES

Septembre 2020



01/09 au 04/09

07/09 au 11/09

14/09 au 18/09

21/09 au 25/09

28/09 au 02/10

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade de tomates Jambon blanc Coquillettes Pointe de Brie Doghnut	Carottes râpées Filet de merlu sauce coco et citron vert Duo de courgettes jaune et verte assaisonnement ciboulette Petit fromage frais nature Cake nature du chef	Melon Gallia Bifteck haché charolais sauce chees'mental Potatoes Cantafrais Mousse au chocolat au lait	Oeuf dur Mayonnaise dosette Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar — Yaourt nature BIO et sucre Ananas
Tomates mozzarella Cordon bleu de volaille Farfallines Petit Cotentin Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Taboulé Omelette Epinards hachés à la béchamel Petit fromage frais aux fruits Prune	Pastèque Sauté de dinde Label Rouge au thym Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Glace à la vanille	Légume croquants (céleri, concombre, carotte) et vinaigrette au basilic Sauté de veau sauce diablo Purée de courgettes et pommes de terre Vache Picon Gâteau du Chef aux pommes	Melon Gallia Pain de poisson (colin) du Chef sauce tomate Riz Edam BIO Lacté saveur chocolat
Salade de tomates Saucisse de Strasbourg Lentilles mijotées Vache qui rit BIO Ile flottante	Salade de pâtes (tort, tomate, poivron, échalote) Thon à la tomate et au basilic Haricots verts à l'ail Fromage blanc sucré Raisin blanc	Rillettes de sardine du Chef Pâte à la carbonara Fromage fondu Délice Chèvre Nectarine blanche	<i>Amuse bouche : Fromage Fourmols</i> Salade verte et oeuf dur Couscous aux légumes — Petit fromage frais nature Dosette de sucre blanc Cake au chocolat du Chef	Carottes râpées Aiguillettes de poulet Sauce crème champignon Purée de brocolis et pommes de terre Camembert Yaourt aromatisé
Tranche de pastèque Filet de lieu assaisonné d'huile d'olive et citron Courgettes provençales et blé Coulommiers Purée de pommes	Cake paprika poivron tomate sauce fromage blanc aux herbes Boeuf braisé charolais sauce tomate Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) Tomme blanche Poire	Taboulé Jambon blanc Purée de courge butternut BIO Gouda Kiwi	Salade de betteraves Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé — Fromage blanc sucré Banane	Salade coleslaw Paëlla de la mer — Petit Moulé Mousse au chocolat au lait
Concombre en rondelles Quenelle de volaille sauce crème Penne rigate Edam Yaourt à la pulpe de fruits	Boullgour, tomate et poivron Echine* demi-sel à la dijonnaise (moutarde) Brocolis en persillade Yaourt nature BIO et sucre Raisin blanc	Radis et Beurre demi sel Filet de colin sauce potiron crémée Riz et haricots verts Petit Cotentin Lacté saveur vanille nappé caramel	<i>Amuse bouche : Quinoa à l'huile d'olive</i> Carottes râpées Sauté de boeuf charolais sauce au thym Haricots blancs coco sauce tomate Montcadi croûte noire Cake nature du Chef	Salade de tomates Beignet stick mozzarella et Ketchup Carottes Coulommiers Compote de pommes et poires allégée en sucre

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



BON APPETIT !

