









Menus Scolaires de Luynes - Novembre 2020



02/11 au 06/11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macedoine	Céleri rémoulade	Salade façon piémontaise	Salade de betteraves	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Sauté de boeuf charolais façon orientale 	Cordon bleu de volaille	Omelette sauce basquaise 	Quiche lorraine*	Cotriade (dès de poisson PDU, carotte, poireau, pdt, moule) 
Légumes couscous et Semoule	Penne rigate	Gratin de chou fleur	—	—
Yaourt nature BIO 	Petit Moulé	Fromage blanc sucré	Petit fromage frais nature	Camembert
Fruit	Moelleux choco pépite	Fruit	Poire 	Gâteau Vendéen du chef 

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



BON APPETIT !





Menus Scolaires de Luynes - Novembre 2020



09/11 au 13/11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade iceberg et croûtons		Boulgour, tomate et poivron	Chou blanc et raisins secs
Gardiane de boeuf charolais 	Chili sin carne 	Férié	Sauté de dinde dijonnaise (moutarde)	Pain de poisson (colin) du chef  Sauce tomate
Ratatouille à la niçoise et Macaroni	Riz		Brocolis	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Vache qui rit BIO 		Montcadi croûte noire	Coulommiers
Fruit	Beignet aux pommes		Pomme 	Cake nature du chef 

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



BON APPETIT !








Menus Scolaires de Luynes - Novembre 2020



16/11 au 20/11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux dés de mimolette	Salade de betteraves	Oeuf dur	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre mimosa
Aiguillettes de poulet Mousseline de carotte, orange, gingembre	Echine* demi-sel à la dijonnaise (moutarde)	Sauce aux trois fromages	Sauté de porc sauce basquaise*	Poisson pané PDU au riz soufflé et quartier de citron
Printanière de légumes	Semoule et Carottes	 Spaghetti	Purée de potiron et pommes de terre	Epinards hachés à la béchamel
Petit fromage frais nature	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Gouda BIO 	Tomme blanche
Compote de pêches allégée en sucre	Poire 	Fruit	Lacté saveur vanille	Fruit

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



BON APPETIT !










Menus Scolaires de Luynes - Novembre 2020



23/11 au 27/11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Rillettes de sardine et céleri du chef	 Salade verte et croûtons	<i>Amuse-bouche : Radis noir râpé</i>
Burger de veau, jus aux oignons	Boeuf charolais façon bourguignon 	Couscous aux légumes 	Raclette	Segments de pomelos et sucre
Poêlée de brocoli, tomate et champignon	Haricots verts à l'ail	—	—	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du chef 
Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré de la Fromagerie Maurice (Produit local) 	Emmental	Compote de pommes et vanille allégée en sucre	—
Doughnut	Banane	Choux à la crème	Sablés	Pointe de Brie
				Ile flottante et sa crème anglaise

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



BON APPETIT !





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11 au 06/11	<p>Macedoine</p> <p>Sauté de boeuf charolais façon orientale </p> <p>Légumes couscous et Semoule</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Penne rigate</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Moelleux choco pépité</p>	<p>Salade façon piémontaise</p> <p>Omelette sauce basquaise </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Quiche lorraine*</p> <p>–</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Poire </p>	<p>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)</p> <p>Cotriade (dés de poisson PDU, carotte, poireau, pdt, moule) </p> <p>–</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau Vendéen du chef </p>
09/11 au 13/11	<p>Carottes râpées</p> <p>Gardiane de boeuf charolais </p> <p>Ratatouille à la niçoise et Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Férié</p>	<p>Boulgour, tomate et poivron</p> <p>Sauté de dinde dijonnaise (moutarde)</p> <p>Brocolis</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Pomme </p>	<p>Chou blanc et raisins secs</p> <p>Pain de poisson (colin) du chef Sauce tomate </p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cake nature du chef </p>
16/11 au 20/11	<p>Salade verte aux dés de mimolette</p> <p>Aiguillettes de poulet Mousseline de carotte, orange, gingembre</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Compote de pêches allégée en sucre</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Echine* demi-sel à la dijonnaise (moutarde)</p> <p>Semoule et Carottes</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Poire </p>	<p>Oeuf dur</p> <p>Sauce aux trois fromages </p> <p>Spaghetti</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc sauce basquaise*</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre mimosa</p> <p>Poisson pané PDU au riz soufflé et quartier de citron </p> <p>Epinards hachés à la béchamel</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>
23/11 au 27/11	<p>Carottes râpées</p> <p>Burger de veau, jus aux oignons</p> <p>Poêlée de brocoli, tomate et champignon</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Doughnut</p>	<p>Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)</p> <p>Boeuf charolais façon bourguignon </p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature sucré de la Fromagerie Maurice (Produit local) </p> <p>Banane</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri du chef</p> <p>Couscous aux légumes </p> <p>–</p> <p>Emmental</p> <p>Choux à la crème</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p>Raclette</p> <p>–</p> <p>Compote de pommes et vanille allégée en sucre</p> <p>Sablés</p>	<p>Amuse-bouche : Radis noir râpé</p> <p>Segments de pomelos et sucre</p> <p>Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du chef </p> <p>–</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise</p>

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



BON APPETIT !

