



Luynes

Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses
et beurre



Caponata (duo de courgette,
olive, poivron)

Penne bio semi-complet



Munster aop



Purée de pomme fraîche bio
et poire fraîche du chef

Mardi

Salade de boulgour bio et
poivrons
vinaigrette moutarde



Saucisse fumée
*Pavé de hoki PMD aux petits
légumes*

*Pavé de hoki PMD aux petits
légumes*

Choux de bruxelles

Fromage frais Petit Cotentin

Banane bio

Mercredi

Salade de tomates
vinaigrette moutarde



Emincé de dinde lr sauce
végétale champignons crémée
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes*

Purée de courge butternut bio



Edam bio



RIZ AU LAIT

Jeudi

Pâté de campagne *



Oeuf bio à la florentine
Epinards branches en béchamel



Petit fromage frais aux fruits



Pastèque bio

Vendredi

Salade de pâtes bio échalote
et poivrons
vinaigrette moutarde



Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce curry

Gratin de courgettes bio



Yaourt aromatisé



Nectarine agb

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef




Luynes

Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022




Menu de la semaine

Lundi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton sauce
menthe façon orientale


*Dés de poisson PMD sauce
béchamel aux épices douces*

 Carottes fraîches et boulgour
bio


Gouda


Tarte normande

Mardi

 Riz bio niçois

Omelette bio

 Brocolis bio sauce béchamel

 Fromage fondu vache qui rit bio


 Ananas bio

Mercredi

Melon jaune


Coquitiflette (plat complet)

 Saint Nectaire aop


 Purée de pomme bio
parfumée à la fleur d'oranger du
chef

Jeudi

Vendredi

 Salade verte bio et croûtons
vinaigrette moutarde

Dés de poisson PMD sauce curry

 Riz bio et petits légumes

 Coulommiers bio

Tapioca au lait

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

