



Luynes

Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pois chiche

 Colombo de dinde Ir
Nugget's à l'emmental
Courgettes

Fromage frais Petit moulé saveur
noix

Melon vert

Mardi

Melon charentais

 Boulettes de boeuf charolais à
l'orientale
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes*

 Riz bio

 Cantal aop

Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

Mercredi

sauce bulgare
Radis roses en rondelles

 Omelette bio

 Carottes et lentilles bio

Yaourt nature

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

Jeudi

Poivrons à la niçoise

Cordon bleu de volaille
Chili sin carne

 Coquillettes bio

Fromage frais Petit Cotentin

 Nectarine agb

Vendredi

Houmous

Quenelle de brochet sauce
crevette

 Ratatouille bio

Montcadi croûte noire

Melon vert

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Luy nes

Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

—
Dés de poisson PMD sauce basquaise (tomate, thym, oignon, poivrons)

Lentilles mijotées

—
Yaourt aromatisé

—
Lacté saveur vanille

Macédoine

—
 Sauté de porc* ctf façon cervoise

 Sauté de dinde 1r façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)
Dés de poisson PMD sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)

Pommes de terre aux herbes

—
Camembert

—
Gâteau fourré à l'abricot

Salade de concombre, tomates et maïs vinaigrette moutarde

—
 Rôti de boeuf vf
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes

Polenta

—
Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes

—
 Mix lait cacao du chef

Salade façon piémontaise (oeuf)

—
Filet de merlu PMD aux fines herbes

Ratatouille à la niçoise

—
 Fourme d'ambert aop

—
 Ananas bio

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Viande certifiée



Viande Française



Luynes

Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte aux croûtons

Emincé de dinde lr façon yassa (épices, moutarde, citron)

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce curry

Riz bio

Fromage blanc
et sucre

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Mardi

Concombres tsatziki

Sauté de boeuf vf printanier
Crêpe au champignon

Courgettes
à la provençale

Pont l'Evêque aop

Tarte normande

Mercredi

Œuf dur bio

Sauce cocktail du chef

Emincé de thon sauce armoricaine

Haricots verts et pâtes bio

Edam bio

Pastèque

Jeudi

Les pas pareille

Pizza à l'emmental

Jambon blanc
VEG - CARMENTIER (LENTILLE
VERTE)

VEG - CARMENTIER (LENTILLE
VERTE)

Purée d'épinards et pommes de
terre

Yaourt nature (Fromagerie
Maurice)

Confiture de tomate

Assiette de fruits frais

Vendredi

Salade coleslaw bio

Pavé de colin d'Alaska PDM pané
au riz soufflé

Sauce barbecue
Frites

Yaourt aromatisé

Nectarine agb

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Viande Française



Luynes

Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Tomate bio et mozzarella vinaigrette à la provençale

 Sauté de porc* ctf sauce charcutière

Galette boulgour pois chiches emmental

 Chou fleur bio en gratin

 Cantal aop

Lacté saveur vanille nappé caramel

 Melon bio

 Omelette bio

 Coquillettes bio au curcuma

 Fromage frais fouetté bio et sucre

 Banane bio

 Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef

Saucisse fumée
QUENELLE DE BROCHET
QUENELLE DE BROCHET
Légumes du jardin (haricots plats, maïs, chou fleur)

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Fraises
dosette de sucre blanc

Carottes râpées
Sauce fromage blanc aux herbes

Dauphinois de courgettes au basilic

Fromage frais Petit moulu saveur noix

Smoothie framboise et basilic

Concombre khira raïta

 Parmentier de poisson PMD à la courge butternut bio et pdt fraiche du chef

Petit fromage frais sucré

 Cake à la noix de coco du chef

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef



Viande certifiée



Luynes

Menus du 27/06/2022 au 01/07/2022



Menu de la semaine

Lundi

Céleri rémoulade
 Pavé de hoki PMD sauce au citron
 Fusilli bio
 Gouda
 Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Mardi

vinaigrette moutarde
 Salade de tomates et basilic
 Boulettes au mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
 Légumes couscous bio et semoule bio
 Fromage frais Petit Cotentin
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Pâté de campagne*
 Œuf dur bio sauce aurore
 Haricots beurre persillés
 Yaourt aromatisé
 Nectarine agb

Jeudi

Amuse-bouche: Epeautre, vinaigrette à la tomate
 Macédoine mayonnaise
 Sauté de boeuf vf au jus
Filet de merlu PMD sauce tomate
 Purée de pommes de terre
 Saint Nectaire aop
 Orange bio

Vendredi

Salade bohémienne (ratatouille, olives, h. de Provence)
 Pavé de hoki PMD bulgogi (ail, gingembre, oignon, paprika)
 Haricots plats et blé bio
 Camembert
 Pêche

Bon Appétit

inspirations
 Sogeres

la cantine pas pareille

