



Luynes

Menus du 29/08/2022 au 02/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Salade de haricots verts bio à l'échalote
vinaigrette moutarde

—

 Emincé de boeuf charolais
sauce piquante (oignon, tomate,
cornichon)
Beignet stick mozzarella
Pdt au four crème ciboulette

—

Tomme blanche

—

Fruit frais

—

Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Mardi

 Salade coleslaw bio

—

 TIMBALE PRINTANIERE agb
(VOLAILLE)/RIZ agb
Coquitiflette (plat complet)

—

 Cantal aop

—

Mousse au chocolat au lait

—

Gaufre nappée au chocolat
Yaourt nature sucré
Jus de pommes

Mercredi

Pâté de campagne*
et cornichon
Rillettes de thon du chef

—

Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé

—

Yaourt aromatisé

—

Assiette de fruits d'été
(abricot/prune)

—

Barre pâtissière à partager
Petit fromage frais sucré
Banane

Jeudi

*** Menu de rentrée ***

Tranche de pastèque

—

Hot Dog (volaille)
Pain à Hot Dog
Nugget's à l'emmental
Frites au four
 Ketchup du chef

—

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

—

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Vendredi

 Salade de blé bio et
concombre à la menthe
vinaigrette moutarde

—

 Hoki pdu sauce bercy (persil,
échalote)

Purée de courgettes et pommes
de terre

—

Yaourt aromatisé

—

 Fruit bio

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Charolais

Pêche durable

Plat du chef



Luynes

Menus du 05/09/2022 au 09/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Concombre et maïs
vinaigrette moutarde

Dahl de lentilles corail et riz

Yaourt nature sucré

Purée de pomme fraîche BIO,
banane fraîche du chef

Mardi

Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

Sauté de bœuf sauce dijonnaise
(moutarde)

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes

Carottes fraîches et boulgour
bio

Saint Nectaire aop

Fruit frais

Mercredi

Tomate bio antiboise (œuf bio,
thon, mayonnaise, estragon)

Saucisse de Strasbourg*
Beignet stick mozzarella
Beignet stick mozzarella
Duo de courgettes jaune et verte

Fromage frais Petit Cotentin

Beignet aux pommes

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
Jus de pommes

Jeudi

Carottes râpées bio
vinaigrette moutarde

Quenelle nature sauce crème au
gratin

Riz bio et petits légumes

Petit fromage frais sucré

SMOOTHIE POMME, PECHE

Vendredi

Feuilleté au fromage fondu

Marmite de colin mode honfleur
(fruits de mer et sauce crème)

Haricots verts

Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes

Fruit bio

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef



Luynes

Menus du 12/09/2022 au 16/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 COQUILLETTE agb AU PESTO (ASST OK)

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental

 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Fromage blanc au miel et aux épices

 Fruit bio

Mardi

Crêpe aux champignons

Jambon blanc

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 Brocolis bio sauce béchamel

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Salade d'endive pomme et noix vinaigrette moutarde

 Oeuf bio à la florentine

Edam

Semoule au lait

Pailloline

Prune reine claud
Yaourt nature sucré

Jeudi

Cour'slaw (carotte, courgette, sauce coleslaw)

  Hachis parmentier du chef (Boeuf charolais et purée de pdt BIO)

Carmentier aux lentilles corail

 Cantal aop

Cubes de pêche au sirop

Vendredi

*** Amuse-bouche : **Vieux Gouda (pétale)** ***

 Riz bio niçois
VIEUX GOUDA (PETALE)

Filet de merlu PMD sauce bretonne

Poireaux aux herbes
Pommes de terre sautées

Camembert

 Fruit bio

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Plat du chef



Luynes

Menus du 19/09/2022 au 23/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Œuf dur bio
 Sauce cocktail du chef
 Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic
 Pont l'Evêque aop
 Choux à la crème

Mardi

 CAROTTE agb
 (FRAIS)RAPEE VINAIGRETTE PASSION (ASST OK)
 Boulettes au mouton sauce menthe façon orientale
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
 Macaroni bio
 Tomme blanche
 Fruit bio

Mercredi

Céleri rémoulade
 Bolognaise de canard du chef
 Chili *sin carne bio et riz bio*
 Riz bio
 Gouda
 Compote de pommes et cassis allégée en sucre
 Madeleine
 Fromage blanc aromatisé
 Poire

Jeudi

*** Les pas pareilles : tartine chèvre, poivron rouge et basilic du chef ***
 Tartine chèvre poivron rouge basilic du chef
 Emincé de dinde lr façon fermière
Dés de poisson PMD sauce armoricaine
 Semoule
 Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Vendredi

Concombre et maïs
 Pavé de colin d'Alaska PMD sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)
 Ratatouille et pâtes
 Emmental bio
 Ile flottante

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Luynes

Menus du 26/09/2022 au 30/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses
Beurre demi sel

Dés de poisson PMD sauce aux
fines herbes

Tortis tricolores bio

Fromage frais Petit Moulé

Fruit bio

Mardi

Chou blanc bio

Omelette bio

Fusilli bio

BASE ASSAISONNEMENT
CUMIN (ACCOMP. LEGUME)

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

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

Mercredi

Pâté de mousse de foie *
Rillettes de thon du chef

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

Ketchup du chef

Purée de courge butternut et
pommes de terre bio

Coulommiers bio

Fruit bio

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pomme
coing

Jeudi

Salade de haricots beurre à
l'échalote

Mélange boulgour brocolis
maïs et haricots rouges bio

Fromage fondu vache qui rit
bio

Fruit bio

Vendredi

vinaigrette moutarde
Salade de tomates

Beignets de calamar
sauce tartare
Légumes du jardin (haricots plats,
maïs, chou fleur)

Yaourt nature sucré

Gâteau poire chocolat maison

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique

Plat du chef

Viande Française