



Luynes

Menus du 30/01/2023 au 03/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

Potage poireaux, navets, carottes



Tartiflette de dinde
Pommes de terre au fromage à tartiflette

 Salade verte bio
Vinaigrette moutarde locale



Yaourt aromatisé



 Banane bio

Mardi

 Salade verte bio
 et maïs bio
Vinaigrette moutarde locale



 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et citron

Ratatouille à la niçoise



Fromage frais Saint môret



Semoule au lait

Mercredi

Beurre demi sel
Radis roses



 Omelette bio
sauce tomate

 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio (Pdt fraîche
locale)



 Fourme d'ambert aop



 Coupelle de purée de pommes
bio

Gaufre liégeoise
Coupelle de purée de pommes
Yaourt nature sucré

Jeudi

Chandeleur

 Céleri rémoulade bio



 Sauté de boeuf lr
SAUCE GARDIANE

 Dés de poisson pmd sauce
armoricaine

Petits pois très fins



Fromage frais Petit Cotentin



Crêpe nature sucrée
et sauce chocolat

Vendredi

*** Les pas pareilles ***

Tartinable carotte, haricot blanc et
fromage fondu
Pain de mie



 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce coco et citron vert

 Riz bio



Coulommiers



 Pomme bio

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Luynes

Menus du 06/02/2023 au 10/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade mexicaine (haricots rouge BIO)

SAUCISSE STRASBOURG

Samoussa de légumes

Samoussa de légumes

Carottes locales
au jus de légumes

Cantal aop

Kiwi

Mardi

Endives locales
et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Pâtes sauce aux légumes et
haché végétal

Fromage fondu vache qui rit
bio

Lacté saveur chocolat

Mercredi

Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

Hachis parmentier du chef
(Boeuf charolais)

*Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd du chef
(Pdt fraîche locale)*

Petit fromage blanc aux fruits

Banane bio

Marbré au chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

Jeudi

Velouté de butternut locale et
vache qui rit

Rôti de veau bio
Jus de rôti
et ketchup

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basilic
Frites au four

Camembert

Poire bio

Vendredi

Salade verte bio
et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Filet de colin d'Alaska pané frais
et citron

Epinards branches en béchamel

Yaourt nature sucré

Cake nature du chef (farine
locale)

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef



Luynes

Menus du 13/02/2023 au 17/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte bio

et maïs bio

Vinaigrette moutarde locale

Boulettes au mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)

Boulettes de soja sauce tomate
Semoule

Fromage blanc sucré

Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Gaufrettes au chocolat
Banane
Yaourt aromatisé

Mardi

Salade de pommes de terre locales

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
LOCAL - NAVET (NATURE) BQ
sauce béchamel

Fromage frais Rondelé nature

Clémentine bio

Baguette
Pâte à tartiner
Coupelle de purée de pommes et fraises
Petit fromage frais sucré

Mercredi

Chou rouge bio

Samoussa de légumes

Riz bio et lentilles à l'Indienne

Camembert

Crème dessert à la vanille

Biscuits palmiers
Poire
Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Velouté poireaux-pommes de terre

JAMBON BLANC TRANCHE (PLAT)

Thon à la tomate et au basilic
Thon à la tomate et au basilic

Pennes bio

Pont l'Evêque aop

Poire de producteur local

Baguette
Confiture de fraises
Lacté saveur chocolat
Jus multifruit

Vendredi

Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

Filet de merlu pmd sauce dieppoise

Brocolis sauce béchamel

Yaourt aromatisé

Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Baguette viennoise
Pomme
Yaourt nature sucré

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Plat du chef



Luy nes

Menus du 20/02/2023 au 24/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pâtes (torsades locales)

 Sauté de dinde lr sauce provençale

 Filet de merlu pmd aux fines herbes

Haricots verts persillés

Gouda

 Poire bio

Doghnut

Yaourt nature sucré

Jus de pommes

Mardi

 Salade coleslaw bio

Cheeseburger et ketchup
Fish burger

Pommes de terres quartier avec peau

Petit fromage frais aux fruits

 Purée de pommes locales à la cannelle du chef

Baguette

Barre de chocolat

Banane

Mercredi

Soupe de lentilles blondes locales

 Rôti de boeuf lr froid
Jus de rôti

Omelette au fromage

 Coquillettes bio

Edam

 Kiwi bio

Barre pâtissière à partager

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange

Jeudi

ORL - NAVET RAPE BQ (FRAIS)
sauce rémoulade

Nugget's à l'emmental

 Ratatouille bio et blé bio

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

  Gâteau tutti frutti du chef Ici (farine locale)

Baguette

Miel

Clémentine

Vendredi

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

 Filet de limande pmd sauce aurore

Epinards en branche et pommes de terre béchamel

Yaourt nature sucré

 Pomme bio

Baguette viennoise

Coupelle de purée de pommes

Petit fromage frais sucré

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef