

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et maïs
Vinaigrette moutarde locale
Sauté de boeuf charolais
Sauce paprika au persil
Carottes locales
à la provençale
Fromage frais Petit Cotentin
Beignet aux pommes

MARDI

Macédoine mayonnaise
Poisson blanc pané croustillant
pmd
et citron
Purée de patate douce
Edam
Poire de producteur local

MERCREDI

 Taboulé petit épaule bio local
STEAK HACHE VEAU LBR
SAUCE POIVRADE
Chou fleur en béchamel
Saint Nectaire aop
RAISIN BLANC AGB VRAC
Quatre quart
Yaourt nature sucré
Jus multifruit

JEUDI

Les pas pareilles
Radis roses
et beurre demi sel
Penne bio sauce chou fleur bio
et cantal
Camembert
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

VENDREDI

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale
Morceaux de filet de colin
d'Alaska pmd sauce nantua
(tomate, crème fraîche, échalote)
 Ratatouille et blé bio
Fromage frais fouetté bio
Coupelle de purée de pommes
bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Luynes
Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

France

LOCAL - TOMATE
Vinaigrette moutarde locale

Meunière colin d'Alaska
et citron
Petits pois très fins

 Fromage fondu vache qui rit bio

Barre pâtissière à partager

MARDI

Argentine

Salade iceberg vinaigrette
chimichurri

Emincé de boeuf sauce barbecue
Haricots rouges persillés

Fromage blanc de la laiterie de
Montoire

Confiture de lait
 Galette pur beurre bio

MERCREDI

Australie

 Salade de mâche et betteraves
rouges bio
Noix de cajou
Vinaigrette moutarde locale

 Escalope de dinde 1r cheddar
sauce tomate

 Pennes bio

Fromage frais Tartare nature

Assiette de fruits (pomme, orange)

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Jus multifruit

JEUDI

Côte d'Ivoire

Carottes bâtonnets cuites
vinaigrette curry miel gingembre

 Poulet 1r sauce kedjenou
(tomate, aubergine, oignon,
gingembre)

 Haricots verts et semoule bio

Yaourt aromatisé

 Banane bio
et sauce chocolat

VENDREDI

Japon

Chou blanc émincé et vinaigrette
sésame soja

 Chou blanc bio

 Riz sauce teriyaki (gingembre,
sésame) et oeuf dur cpne

Mix lait vanille et fruit exotique
Sablés coco

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

Luy nes
Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de lentilles locales

Cordon bleu de volaille
LOCAL - PANAIS (NATURE)
sauce béchamel

Coulommiers

 Orange bio

MARDI

Radis roses
et beurre demi sel

Curry de légumes et pommes de
terre

Yaourt aromatisé

 Coupelle de purée de pommes
bio

MERCREDI

 Salade verte bio et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Boulettes au mouton et bœuf
sauce marocaine

 Légumes couscous et semoule
bio

 Cantal aop

Crème dessert au chocolat

Barre pâtissière à partager
Pomme
Yaourt aromatisé

JEUDI

 Chou fleur bio
et sauce cocktail

 Rôti de veau bio au jus

 Pennes bio

 Yaourt nature sucré bio

RAISIN BLANC AGB VRAC

VENDREDI

Menu Halloween

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Parmentier de poisson
pmd à la courge butternut bio et
pdt fraîche cpne

Carré

 Moelleux au chocolat et pépites
cpne (farine locale)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Luynes
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade mexicaine (haricots rouge BIO)

 Sauté de dinde Ir
Sauce au romarin
Haricots beurre à la tomate

 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pommes et fraises
Fromage blanc sucré

MARDI

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

Cheeseburger
et ketchup
Pommes de terres quartier avec peau

 Fromage frais fouetté bio

 Purée de pomme et poire bio

Galettes pur beurre
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

MERCREDI

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

 Bolognaise de boeuf bio
 Pennes bio

 Yaourt nature sucré bio

 Banane bio

Briochette aux pépites de chocolat
Coupelle de purée de pomme coing
Petit fromage blanc aux fruits

JEUDI

 Endives bio
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

Dahl de lentilles

 Riz bio

Petit trôo ail et fines herbes

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature sucré
Jus multifruit

VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

 Hoki pmd sauce bretonne
Pommes de terre vapeur

 Yaourt bio à la vanille

 Cake nature cpne (farine LCL)

Biscuits palmiers
Poire
Fromage blanc aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Luynes
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de pommes de terre bio
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poulet

 Carottes bio fraîches
sauce crème

Neuville cendré

 Kiwi bio

Madeleine
Fromage blanc sucré
Jus multifruit

MARDI

 Salade verte bio
dés de mimolette
Vinaigrette moutarde locale

 Potimenter de boeuf vbf
(Pommes de terre LCL)

 Yaourt bio aromatisé framboise

Marbré au chocolat

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

 Salade coleslaw bio

Emincé de saumon sauce oseille
Pommes de terre vapeur

 Gouda bio

Mousse au chocolat au lait

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

VENDREDI

Velouté poireaux-pommes de terre

LASAGNE CHEVRE, EPINARDS
AGB

 Yaourt nature sucré bio

 Pomme bio

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Coupelle de purée de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Bon Appétit



Issu de l'agriculture
biologique



Viande Bovine
Française