

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

Luy nes
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre locales

 Sauté de dinde lr au curry
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Edam

 Clémentine bio

MARDI

Salade iceberg et maïs
Vinaigrette moutarde locale

Saucisse chipolatas*
Haricots blancs coco locaux sauce tomate

 Fromage frais fouetté bio

 Purée de pommes locales cpne

MERCREDI

 Rillettes de thon cpne
Pain de mie

 Steak haché de veau lr sauce diablo (tomate, estragon)

 Coquillettes bio

 Cantal aop

 Poire bio

Barre pâtissière à partager
Crème dessert à la vanille
Jus de pommes

JEUDI

 Chou rouge bio

 Chili sin carne cpne

 Riz bio

 Camembert bio

Liégeois chocolat

VENDREDI

Les pas pareilles : Moelleux choco pépites et copeaux de chocolat blanc

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Beignet de poisson pmd et citron

Ratatouille à la niçoise

 Yaourt nature sucré bio

 Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale) et copeaux de chocolat blanc

* : 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 13/11/2023 au 17/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Céleri bio rémoulade

Samoussa de légumes

 Lentilles lcl mijotées

 Coulommiers bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

Crêpe à l'emmental

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

Yaourt aromatisé

 Pomme bio

MERCREDI

 Chou blanc bio

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

Gouda

 Cake coco cpne (farine locale)

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature sucré
Clémentine

JEUDI

 Soupe de carotte et pomme de
terre bio

 Rôti de veau bio
et ketchup

 Haricots verts bio et boulgour
bio

 Fromage blanc bio

 Banane bio

VENDREDI

Radis roses
et beurre demi sel

TORSADE LCL, SAUCE
CAROTTE POTIRON
MOZZARELLA CHEDDAR

 Saint Nectaire aop

 Purée de pomme et poire bio

* : 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



Produit local

Luynes
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de blé
Purée de patate douce

Fromage frais Tartare nature

 Coupelle de purée de pommes
bio

MARDI

Salade de lentilles locales

Sauté de boeuf local
sauce origan tomate
Bouquet de légumes (chou fleur,
brocoli, carotte)

Brie

 Clémentine bio

MERCREDI

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Roti de dinde lr sauce
cheese'mental

 Semoule bio

Neuille cendré

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Banane

JEUDI

Repas Montagnard

Potage poireaux, navets, carottes

Tartiflette*

 Yaourt nature sucré bio

 Poire bio

VENDREDI

PANAIS RAPE LOCAL (FRAIS)
sauce rémoulade

 Morceaux de filet de colin
d'Alaska pmd sauce fines herbes
Haricots beurre à la tomate

 Pont l'Evêque aop

 Gâteau poire chocolat cpne
(farine locale)

* : 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 27/11/2023 au 01/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Céleri bio rémoulade

Sauté de boeuf local
Sauce paprika au persil

 Carottes bio fraîches
au jus de légumes

 Yaourt nature sucré bio

Chouquettes à la crème

MARDI

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

VG. PARMENTIER (PREP
LENTILLE) (PDT FRAICHE)

 Fourme d'ambert aop

 Pomme bio

MERCREDI

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

 Bolognaise de canard cpne

 Pennes bio

 Camembert bio

Coupelle de purée de pomme
coing

Galettes pur beurre
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

JEUDI

Velouté de butternut locale et
vache qui rit

 Filet de dinde lr façon jambon
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

Petit fromage blanc aux fruits

 Orange bio

VENDREDI

 Salade coleslaw bio

 Dèc de poisson pmd sauce
coco citron vert
Epinards hachés à la béchamel

Fromage frais Fraidou

Riz au lait

* : 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