AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

51% fait maison cette semaine

Luynes

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée		Velouté aux légumes	Salade de pâtes au maïs	Concombres à la crème	MENU HALLOWEEN
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette		Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote	Marbré Chocolat orange
Goûter	BON APPÉTIT !		Flan Sirop Fruit	BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

52% fait maison cette semaine

Luynes

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de saumon			Crêpe emmental	
Plat	Steak haché sauce brune	Merlu sauce citron		Gratin de gnocchis sauce tomate & fromage	Sauté de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Duo brocolis et pomme de terre	FÉRIÉ	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage		Fromage à la coupe			Fromage
Dessert	Compote de fruits	Crème vanille		Fruit de saison	Crumble Pommes cannelle
Goûter	BON APPÉTIT !			BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

55% fait maison cette semaine

Luynes

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rosette cornichon	Carottes vinaigrette	Céleri rémoulade	Potage Dubarry	
Plat	Colin sauce curry	Galette pomme de terre fromage	Saucisse de Francfort	Blanquette De veau	Poulet rôti
Garniture	Haricots verts	Salade verte	Lentilles	Pâtes bio	Frites
Fromage		Yaourt fermier			Fromage à la coupe
Dessert	Semoule au lait		Gâteau aux poires	Fruit	Pêche au sirop
Goûter	BON APPÉTIT !		Baguette + fromage Jus d'orange	BON APPÉTIT !	

Végétarien

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

51% fait maison cette semaine

Luynes

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée		Rillette cornichon		Salade verte + croûtons	
Plat	Lasagnes ricotta / épinard	Blanquette De dinde	Beignet de poisson	Raclette (jambon blanc, salami)	Sauté de bœuf
Garniture	Salade	Carottes Vichy	Panais au curcuma	Pomme de terre fromage raclette	Riz
Fromage	Végétarien Petit suisse		Fromage		Fromage à la coupe
Dessert	Crème chocolat	Île flottante	Pomme rôtie	Compote	Yaourt aromatisé
Goûter	BON APPÉTIT !		Petit beurre Yaourt Fruit	BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



52% fait maison cette semaine

Ville de Luynes

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée		Chou rouge aux pommes		Velouté De brocolis	Choux-fleurs vinaigrette
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Chipolatas	Croque-monsieur	Œufs durs florentine	Spaghettis bolognaise
Garniture		Purée de pomme de terre	Salade verte	Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe		Petit suisse		
Dessert	Yaourt	Poire au chocolat	Compote	Crème dessert caramel	Novly vanille
Goûter	BON APPÉTIT !		Mini viennoiserie Lait Fruit	BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

51% fait maison cette semaine

Ville de Luynes

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Saucisson à l'ail + beurre	Velouté de tomates	Macédoine mayonnaise		
Plat	Poisson à l'aneth	Tartiflette (pommes de terre, lardons, reblochon)	Aiguillette de poulet moutardé	Quiche légumes de saison	Chili con carne
Garniture	Pennes		Haricots beurre	Salade verte	Riz
Fromage				Végétarien Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Clémentine	Fromage blanc + miel	Fruits au sirop	Gâteau marbré
Goûter	BON APPÉTIT !		Madeleine Jus de fruit Fruit	BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



60% fait maison cette semaine

Ville de Luynes

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron		Salade de lentilles vinaigrette	Carottes râpées	
Plat	Gratin de pâtes aux légumes	Brandade de poisson	Cordon bleu	Sauté de poulet	
Garniture	Végétarien	Salade	Poêlée de légumes	Purée de petits pois	Repas de Noël
Fromage		Fromage à la coupe			
Dessert	Crème au praliné	Compote	Yaourt sucré	Gâteau chocolat	
Goûter	BON APPÉTIT !		Goûter de Noël	BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison