Nom :

Prénom :

Menus du 13 au 19 février 2023

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 13 février 2023	Mardi 14 février 2023	Mercredi 15 février 2023	Jeudi 16 février 2023	Vendredi 17 février 2023	Samedi 18 février 2023	Dimanche 19 février 2023
PACK n° 1	Entrée	Salade composée maison	Betteraves vinaigrette	Potage légumes crème fraîche	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)	Céleri rémoulade	Velouté de Légumes	Maïs au thon
	Plat	Blanquette de veau à l'ancienne	Filet de poisson pané Citron	Viande Choucroute	Parmentier de canard	Torsades	Jambon grillé sauce Moutarde	Filet mignon de porc à l'estragon
	Garniture	Ebly et julienne de légumes	Petits pois carottes	Pomme vapeur (LOCAL) Accompagnement		Sauce tomate champignon	Semoule Ratatouille niçoise	Choux de Bruxelles
	Fromage	Port salut	Camembert portion	Tomme noire portion	Croclait portion	Petits suisses fromage Gruyère rapé	Cantal portion	Mini brin
	Dessert	Religieuse au chocolat	Yop à boire	Tarte au flan	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef
PACK n° 2	Entrée	Potage tomate	Poireaux mimosa	Salade Trévise (LOCAL)	Salade de taboulé	Ebly en salade	Salade de tomates	Salade de scarolle au chèvre chaud (LOCAL)
	Plat	Quiche au thon (LOCAL)	Emincé de poulet asiatique	Poisson Crumble (LABEL)	Omelette aux fines herbes	Poisson blanc sauce dijonnaise	Roti de boeuf sauce echalote	Pilons de poulet Mariné (LOCAL)
	Garniture	Salade composée (LOCAL)	Poêlée wok	Pomme de terre cube aux herbes	Salsifis carottes	Chou-fleur au gratin	Printanière de légumes	pomme noisette
	Fromage	Kiri chèvre	Mini Chevreteine	Fromage blanc fromage	Bleu d'Auvergne portion	Kiri	Babybel	Carré frais
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fraise	Yaourt nature dessert	Fruit de saison	Poire chocolat et amandes grillées
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef

Chaque jour de la semaine, entourer le pack choisi

Déclinaisons possibles : Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Mixé

Nom :

Prénom :

Menus du 20 au 26 février 2023

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 20 février 2023	Mardi 21 février 2023	Mercredi 22 février 2023	Jeudi 23 février 2023	Vendredi 24 février 2023	Samedi 25 février 2023	Dimanche 26 février 2023
PACK n° 1	Entrée	Concombre à la féta	Asperges vinaigrette	Courgette aux dés de chèvre	Velouté de pois cassés aux croûtons	Concombre vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Salade chinoise
	Plat	Emincé de veau aux petits oignons	Tomate farcie à l'italienne	Sauté de porc sauce aigre douce (LOCAL)	Cannelonic ricotta sauce tomate	Poisson saveur tartare (LABEL)	Cordon bleu de dinde Citron	Boeuf strogonoff
	Garniture	Purée de courgette	Purée de pomme de terre	Farfalle	Salade composée classique (LOCAL)	Trio de légumes campagnards	Ratatouille niçoise	Tagliatelles
	Fromage	Edam portion	Petits suisses fromage	Emmental portion	Kiri	Fromage blanc fromage	St Moret	Mini Cabrette
	Dessert	Fruit de saison	Compote cassis	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Crème Mont blanc vanille	Fruit de saison	Liegeois chocolat
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef
PACK n° 2	Entrée	Potage douceur d'automne	Salade de coquille	Salade de riz	Betteraves vinaigrette	Coeur de palmier vinaigrette	Potage potiron	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)
	Plat	Endives au jambon	Filet de poisson grillé (LABEL) Citron	Omelette nature	Filet de poisson crème oignons (LABEL)	Emincé de veau aux petits oignons	Pizza au thon (LOCAL)	Filet de poulet à l'estragon
	Garniture	Riz pilaf	Petits pois au beurre	Carottes persillées	Pomme vapeur (LOCAL)	Chou fleur au beurre	Batavia en salade (LOCAL)	Gratinée savoyarde Fagot de haricots verts
	Fromage	Vache qui rit	Tartare ail et fines herbes	Tomme noire portion	Pavé d'Affinois	Saint Nectaire portion (LABEL)	Mini Saint Albray	Gouda portion
	Dessert	Yaourt au citron (BIO)	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote de poire	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote de fraise
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef

Chaque jour de la semaine, entourer le pack choisi

Déclinaisons possibles : Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Mixé

Nom :

Prénom :

Menus du 27 février au 5 mars 2023

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 27 février 2023	Mardi 28 février 2023	Mercredi 1 mars 2023	Jeudi 2 mars 2023	Vendredi 3 mars 2023	Samedi 4 mars 2023	Dimanche 5 mars 2023
PACK n° 1	Entrée	Salade de taboulé	Haricots verts en salade	Salade composée (LOCAL)	Salade composée Maison (LOCAL)	Velouté paysan aux croutons	Betteraves vinaigrette	Asperges béarnaise
	Plat	Rôti de porc sauce poivre	Fricadelle de volaille forestière	Tartiflette savoyarde	Filésime de poisson meunière (LABEL) Citron	Croute Bouchée à la reine + garniture	Cannelonis gratinés	Escalope de volaille marinée (LOCAL)
	Garniture	Rapé de pomme de terre Carottes Vichy	Torsades		Pomme de terre persillée demi (LOCAL)	Riz pilaf	Batavia en salade (LOCAL)	Gratin Dauphinois
	Fromage	Camembert portion	Cantal portion	Petits suisses fromage	Croclait portion	Six de Savoie	Yaourt nature fromage	Vache qui rit
	Dessert	Tarte Tropicaine	Compote de pomme	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Liegeois chocolat
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef
PACK n° 2	Entrée	Potage paysan aux croûtons	Salade de lentilles (sans porc)	Ebly en salade	Champignons à la grecque	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)	Potage légumes verts	Macédoine mayonnaise
	Plat	Steak Haché sauce madère	Filet de poisson grillé (LABEL) Citron	Omelette aux fines herbes	Pizza au jambon (LOCAL)	Rôti de porc aux herbes	Quenelles de poisson gratinées sauce nantua	Boeuf stroganoff
	Garniture	Risotto crémeux	Brocolis à l'ail	Haricot blanc tomaté	Batavia en salade (LOCAL)	Gratin de courgettes	Salsifis carottes	Pomme de terre au paprika
	Fromage	Yaourt nature fromage	Kiri chèvre	Tomme noire portion	Fromage blanc fromage	Société crème	Rondelé aux noix	Morbier portion
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème Mont blanc Caramel	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Tartelette feuilletée aux abricots	Fruit de saison
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef

Chaque jour de la semaine, entourer le pack choisi

Déclinaisons possibles : Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Mixé

Nom :

Prénom :

Menus du 6 au 12 mars 2023

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 6 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mercredi 8 mars 2023	Jeudi 9 mars 2023	Vendredi 10 mars 2023	Samedi 11 mars 2023	Dimanche 12 mars 2023
PACK n° 1	Entrée	Céleri rémoulade	Salade de tomates	Potage douceur d'automne	Salade multicolore au radis (LOCAL)	Macédoine mayonnaise	Haricots verts en salade	Salade de brocolis aux amandes
	Plat	Rôti de porc fumé au Thym	Viennoise (LOCAL)	Viande Couscous	Risotto aux Oeufs champignons	Potato burger	Filet de poisson pané sauce gribiche	Blanquette de veau à l'ancienne
	Garniture	pomme noisette Tomate provençale	Frites	Légumes couscous Semoule		Lollo rossa (LOCAL)	Ratatouille niçoise Pomme vapeur (LOCAL)	Riz pilaf
	Fromage	Carré frais	Tartare ail et fines herbes		Emmental portion	Babybel	Kiri	Munster portion (LABEL)
	Dessert	Cheesecake	Fruit de saison	Fromage blanc Confiture Bio	Fruit de saison	Compote de poire	Riz au lait	Délice abricot
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef
PACK n° 2	Entrée	Potage tomate	Salade composée (LOCAL)	Poireaux vinaigrette	Jambon cuit cornichon	Coeur de palmier vinaigrette	Concombre à la féta	1/2 Tarte aux oignons (LOCAL)
	Plat	Filet de lieu sauce aurore	Steak haché béarnaise	Poisson blanc sauce dijonnaise	Rôti de dinde sauce brune	Oeufs durs florentine	Tortellini	Filet de poisson sauce poivre rose
	Garniture	Ebly	Poêlée campagnarde	Haricots verts persillés Macaroni	Chou vert braisé aux lardons	Pomme vapeur (LOCAL)	Sauce Napolitaine	Poêlée rustique
	Fromage	Mimolette portion	Mini Saint Albray	Saint Nectaire portion (LABEL)	Vache qui rit	Port Salut portion	Gouda portion	Mini brin
	Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Compote cassis	Fromage blanc aux fruits	Pomme au caramel	Fruit de saison	Compote de pomme
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef

Chaque jour de la semaine, entourer le pack choisi

Déclinaisons possibles : Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Mixé