

Nom :

Prénom :

Menus du 28 octobre au 03 novembre 2024

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 28 octobre 2024	Mardi 29 octobre 2024	Mercredi 30 octobre 2024	Jeudi 31 octobre 2024	Vendredi 1 novembre 2024	Samedi 2 novembre 2024	Dimanche 3 novembre 2024
PACK n° 1	Entrée	Lollo rossa	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)	Salade de tomates	Haricots verts en salade	Courgette aux dés de chèvre
	Plat	Paupiette de bœuf sauce brune	Emincé de boeuf chinois	Viennoise (LOCAL)	Tortellini ricotta épinards	Cheeseburger	Filet de poisson meunière	Spaghetti
	Garniture	Potatoes	Riz pilaf	Purée de pomme de terre	Sauce Aurore	Frites	Gratin Dauphinois	Carbonara (porc)
	Fromage	Mini Cabrette	Comté portion (LABEL)	Fromage fondu Président	Emmental râpé Bonbel portion	Mimolette portion	St Bricet	Fromage blanc fromage
	Dessert	Gâteau basque	Yop à boire	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Compote cassis	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
PACK n° 2	Entrée	Gaspacho	Potage poireaux	Asperges vinaigrette	Salade composée (LOCAL)	1/2 Croque monsieur (LOCAL)	Pâté de campagne cornichons	Radis beurre (LOCAL) Micro Beurre
	Plat	Filet de poisson grillé (LABEL) & citron	Filet de volaille aux oignons	Pizza au thon Plat	Côte de porc charcutière (LOCAL)	Poisson Crumble (LABEL)	Rôti de dinde sauce échalote	Boulettes de viande (BOEUF PORC) sauce tomate
	Garniture	Printanière de légumes	Carottes jeunes	Salade mixte (LOCAL)	Flageolets à l'ail	Poêlée méridionale	Printanière de légumes	Purée de céleri
	Fromage	Saint Nectaire portion (LABEL)	Kiri	Chamois d'or	Société crème	Mini Saint Albray	Tomme noire portion	Bleu d'Auvergne portion
	Dessert	Yaourt aromatisé	Pomme au caramel	Riz au lait	Compote abricot	Yaourt Framboise (BIO)	Cocktail de fruits au sirop	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 04 au 10 novembre 2024

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 4 novembre 2024	Mardi 5 novembre 2024	Mercredi 6 novembre 2024	Jeudi 7 novembre 2024	Vendredi 8 novembre 2024	Samedi 9 novembre 2024	Dimanche 10 novembre 2024
PACK n° 1	Entrée	Chou-fleur en salade	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)	Coleslaw	Salade composée (LOCAL)	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)
	Plat	Rôti de Porc forestier	Lasagne	Filet de poisson pané Citron	Cannelonis boeuf gratinés	Barbecue blanche (LOCAL)	Boeuf en daube (LOCAL)	Côtelette marinée (LOCAL)
	Garniture	Ratatouille niçoise Pomme vapeur (LOCAL)		Petits pois carottes		Purée de pomme de terre	Spätzles	Pomme vapeur (LOCAL) Aubergines tomates
	Fromage	Camembert portion	St Moret	Babybel	Six de Savoie	Carré frais (BIO)	Gouda portion	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges
	Dessert	Tarte Tropicaine	Yaourt au citron (BIO)	Fruit de saison	Compote de poire	Eclair chocolat vanille	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	Cervelas en salade	Poireaux vinaigrette	Salade de taboulé	Ebly en salade	Salade de riz	Pâté de campagne cornichons	Feuilleté jardinier
	Plat	Risotto au poulet	Boeuf bourguignon	Fricadelle de boeuf sauce napolitaine	Cuisse de poulet rôti	Filet de poisson béarnaise	Feuilleté gourmand fromage	Filet de poisson grillé (LABEL) Citron
	Garniture		Pomme de terre cube aux herbes	Haricots panachés	Duo de choux gratinés à l'italienne	Carottes persillées	Batavia en salade (LOCAL)	Petits pois au beurre
	Fromage	Petits suisses fromage	Vache qui rit	Saint Nectaire portion (LABEL)	Pavé d'Affinois	Faisselle	Kiri chèvre	Mini brin
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan	Mousse chocolat	Fruit de saison	Riz au lait	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 11 au 17 novembre 2024

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 11 novembre 2024	Mardi 12 novembre 2024	Mercredi 13 novembre 2024	Jeudi 14 novembre 2024	Vendredi 15 novembre 2024	Samedi 16 novembre 2024	Dimanche 17 novembre 2024
PACK n° 1	Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade composée (LOCAL)	Céleri rémoulade	Salade de scarolle (LOCAL)	Ebly en salade	Tomates mozzarella	Salade de brocolis aux Amandes
	Plat	Emincé de poulet asiatique	Cervelas Obernoy	Steak haché sauce brune	Torsades	Filet de poisson meunière Citron	Potato burger	Emincé de porc aux poivrons
	Garniture	Riz cantonnais	Pomme vapeur (LOCAL) Carottes Vichy	Purée de courgette	Sauce tomate champignon	Ratatouille niçoise	Haricots verts persillés	Riz pilaf
	Fromage	Petit Louis	Cantal portion	Chamois d'or	Emmental râpé Tartare ail et fines herbes	Gouda portion	Fromage blanc aux fruits	Samos
	Dessert	Tartelette aux mirabelles	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tarte aux fraises		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	Céleri rémoulade	Salade de riz	Coleslaw	Jambon cuit cornichon	Salade mixte (LOCAL)	Gaspacho	Salade chinoise
	Plat	Capelletti au boeuf	Filésime de colin Alaska tex mex (LABEL)	Paëlla	Quiche au thon MAISON (LOCAL)	Boeuf stroganoff	Pilons de poulet Mariné (LOCAL)	Rosbeef froid
	Garniture	Sauce Aurore	Brocolis à l'ail (BIO)		Petits pois carottes	Poêlée rustique	Poêlée wok	Taboulé oriental
	Fromage	Petits suisses fromage	Emmental portion	Babybel	St Moret	Camembert portion	Kiri	Mimolette portion
	Dessert	Fruit de saison	Tarte Tropicaine	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt au fraise (BIO)
	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