

Nom :

Prénom :

Menus du 17 au 23 mars 2025

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 17 mars 2025	Mardi 18 mars 2025	Mercredi 19 mars 2025	Jeudi 20 mars 2025	Vendredi 21 mars 2025	Samedi 22 mars 2025	Dimanche 23 mars 2025
PACK n° 1	Entrée	Carottes râpées à l'orange (LOCAL)	Chou chinois emincé (LOCAL)	Céleri râpé vinaigrette	Coleslaw	Betteraves vinaigrette (BIO)	Velouté paysan aux croustons	Salade de coquille
	Plat	Paëlla	Cordon bleu de dinde Citron	Paleron de boeuf braisé	Gratiné au saumon	Jambon grillé sauce miel	Filet de poisson meunière Citron	Cassoulet
	Garniture		Frites	Légumes Pot au feu		Potatoes	Petits pois carottes	
	Fromage	Montcendré pré-tranché portion	Mini roitelet	Tomme blanche portion	Brie BIO	Morbier portion	Gouda portion	Port Salut portion
	Dessert	Crème renversée Caramel	Fruit de saison	Semoule au lait Yaourt nature (BIO)	Confiture portion bio	Fromage blanc (BIO)	Fruit de saison	Chausson aux pommes
	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 légumes	Ebly en salade	Potage légumes crème fraîche	Potage légumes verts	Potage potiron	Poireaux vinaigrette	Potage légumes
	Plat	Filet de poulet grillé	Rôti de dinde provençale	Steak haché sauce marchand de vin	Baguette flammekueche	Emincé de poulet façon colombo	Sauté de volaille à l'estragon	Omelette nature
	Garniture	Salade de coquillettes	Haricots plats	Chou-fleur et pdt gratinés	Salade composée classique (LOCAL)	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Billes de polenta	Purée de légumes
	Fromage	Mini Saint Albray	Kiri chèvre	Montcendré pré-tranché portion	Leerdammer portion	Mini Cabrette	Munster portion (LABEL)	Comté portion (LABEL)
	Dessert	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Acapulco gâteau ananas framboise	Compote de pomme vanillée HVE	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	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 24 au 30 mars 2025

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 24 mars 2025	Mardi 25 mars 2025	Mercredi 26 mars 2025	Jeudi 27 mars 2025	Vendredi 28 mars 2025	Samedi 29 mars 2025	Dimanche 30 mars 2025
PACK n° 1	Entrée	Asperges vinaigrette	Salade composée (LOCAL)	Macédoine mayonnaise	Oeufs durs mayonnaise	Salade de brocolis Bio aux Amandes	Velouté de céleri	Chou-fleur en salade
	Plat	Emincé de veau crème champignons	Viande Choucroute	Pavé de saumon sauce basilic - citron	Tortellini 4 fromages	Chili con carne	Bolognaise	Filet de poulet aux épices et au miel
	Garniture	Poêlée de légumes printanière Pomme vapeur (LOCAL)	Accompagnement Choucroute nature	Semoule Composée chiffonade	Sauce Crème persillée	Riz pilaf	Farfalles	Poêlée de légumes d'autrefois
	Fromage	Emmental portion	Gouda portion	Camembert portion	Emmental râpé	Kiri	Emmental râpé	Brie portion
	Dessert	Tiramisu	Fruit de saison	Yaourt au fraise (BIO)	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Tarte aux pomme (BIO)	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	Potage légumes	Potage légumes verts	Potage potiron	Bouillon vermicelle	Pois chiche en salade	Potage légumes crème fraîche
	Plat	Filet de Poisson sauce moutarde	Langue de boeuf charcutiere	Pizza champignons fromage (LOCAL)	Escalope de volaille sauce curry	Fileté de poisson tomate	Fricassée de volaille à l'ancienne	Emincé de porc à la tomate
	Garniture	Farfalles	Purée de patates douces	Salade composée classique (LOCAL)	Gratin de blettes aux pommes de terre	Epinards à la crème	Pommes de terre boulangère	Lentilles tomatées
	Fromage	Saint Nectaire portion (LABEL)	St Bricet	Bonbel portion	Mimolette tranche	Saint Nectaire portion (LABEL)	Bleu d'Auvergne portion	Délice camembert
	Dessert	Petits suisses fruits	Paris-Brest	Fruit de saison	ile gourmande	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Flan vanille
	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 31 mars au 06 avril 2025

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 31 mars 2025	Mardi 1 avril 2025	Mercredi 2 avril 2025	Jeudi 3 avril 2025	Vendredi 4 avril 2025	Samedi 5 avril 2025	Dimanche 6 avril 2025
PACK n° 1	Entrée	Endives émincées au bleu et noix	Choux blanc émincé vinaigrette au munster	Betteraves râpées vinaigrette (LOCAL)	Potage carottes	Velouté potiron	Salade composée (LOCAL)	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)
	Plat	Rôti de dinde provençale	Normandin de veau sauce champignons	Blanquette de poisson	Viande Couscous	Omelette nature	Cannelonis boeuf gratinés	Dos de cabillaud basilic Sauce Hollandaise
	Garniture	Petits pois aux fines herbes	Haricots verts persillés Pomme de terre persillée (LOCAL)	Riz aux poireaux	Légumes couscous Semoule	Frites Champignons Sautés		Purée d'épinards
	Fromage	Mini ortolan	Mini roitelet	Brie BIO	Délice camembert	Chanteneige Bio	Rondelé ail et fines herbes	Bleu d'Auvergne portion
	Dessert	Eclair chocolat vanille	Fruit de saison	Doony's	Compote mirabelle HVE	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Yaourt Vanille (BIO)
	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	Poireaux vinaigrette	Potage légumes	Asperges vinaigrette	Ebly en salade	Salade de taboulé	Potage poireaux	Salade de riz
	Plat	Mortadelle fromage blanc épicié	Côte de porc charcutière (LOCAL)	Boulette d'agneau en sauce	Quiche lorraine	Filet de poisson pané Sauce tandoori	Filet de poulet grillé	Saucisse fumée
	Garniture	Potatoes	Semoule Pennes	Carottes persillées	Composée chiffonade	Cubes de butternut grillés	Rosti de Pomme de Terre	Trio de légumes maison
	Fromage	Chanteneige Bio	Tomme noire portion	Mini Babybel Bio	Gouda portion	Emmental portion	Mimolette portion	Kiri Bio
	Dessert	Pomme au caramel	Yaourt au citron (BIO)	Fruit de saison	Yaourt velouté aux fruits	Fruit de saison	Petits suisses fruits	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