

Nom :

Prénom :

Menus mixés 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)	Haricots verts en salade	Céleri râpé vinaigrette	Coleslaw	Betteraves vinaigrette (BIO)	Velouté paysan aux croustons	Coeur de palmier vinaigrette
	Plat	Boulette de volaille en sauce	Cordon bleu de dinde	Paleron de boeuf braisé	Gratiné au saumon	Jambon dinde sauce au miel	Filet de poisson meunière	Steak haché sauce tomate
	Garniture	Purée de pomme de terre curry	Purée de pomme de terre	Légumes Pot au feu		Purée de pomme de terre ail persil	Petits pois carottes	Haricot blanc tomate
	Fromage	Kiri	Samos	Tartare nature	Vache qui rit	Société crème	Rondelé ail et fines herbes	Rondelé poivre
	Dessert	Crème renversée Caramel	Compote de fraise	Flan Nappé Caramel	Yaourt aromatisé	Fromage blanc (BIO)	Compote de pomme HVE	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	Salade piémontaise	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	Tarte aux fromages	Emincé de poulet façon colombo	Sauté de volaille à l'estragon	Omelette nature
	Garniture	Purée de légumes	Haricots plats	Chou-fleur et pdt gratinés	Purée de légumes	Purée de brocolis	Purée de pomme de terre	Purée de légumes
	Fromage	Fromage frais nature	Kiri chèvre	Cantadou	Samos	Mini Cabrette	Délice camembert	Délice emmental
	Dessert	jus de fruits épaissi	Liégeois chocolat	Barre citron au coulis de fruit rouge	Compote de pomme vanillée HVE	Compote de pomme coing	Yaourt aromatisé	ile gourmande
	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

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel

Nom :

Prénom :

Menus mixés 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	Haricots verts en salade	Macédoine mayonnaise	Oeufs durs mayonnaise	Salade de brocolis Bio aux Amandes	Velouté de céleri	Chou-fleur en salade
	Plat	Emincé de veau crème champignons	Poisson au court bouillon	Pavé de saumon sauce basilic - citron	Lasagne légumes grillés	Chili con carne	Raviolis	Filet de poulet aux épices et au miel
	Garniture	Poêlée de légumes printanière Pomme vapeur (LOCAL)	Accompagnement Choucroute nature	Purée de pomme de terre		Purée de pomme de terre		Poêlée de légumes d'autrefois
	Fromage	St Moret	Rondelé ail et fines herbes	Petit cabray portion	St Moret	Kiri	Petit Louis	Brebicrème
	Dessert	Tiramisu	Mousse citron	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits au sirop	Flan chocolat	Tarte aux pomme (BIO)	Fromage blanc aux fruits
	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	Potage tomate	Pois chiche en salade	Potage légumes crème fraîche
	Plat	Filet de Poisson sauce moutarde	Langue de boeuf charcutiere	Tarte aux fromages	Escalope de volaille sauce curry	Fileté de poisson tomate	Fricassée de volaille à l'ancienne	Boulette de volaille en sauce
	Garniture	Purée de pomme de terre	Purée de patates douces	Purée de haricots verts	Gratin de blettes aux pommes de terre	Epinards à la crème	Pommes de terre boulangère	Lentilles tomatées
	Fromage	Chanteneige Bio	St Bricet	Samos	Rondelé poivre	Mini Cabrette	Société crème	Délice camembert
	Dessert	Petits suisses fruits	Paris-Brest	Compote de pomme HVE	ile gourmande	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	Compote cassis	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

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel

Nom :

Prénom :

Menus mixés 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	Coeur de palmier vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)
	Plat	Rôti de dinde provençale	Normandin de veau sauce champignons	Blanquette de poisson	Boulette de volaille en sauce	Omelette nature	Lasagne	Dos de cabillaud basilic Sauce Hollandaise
	Garniture	Petits pois aux fines herbes	Haricots verts persillés Pomme de terre persillée (LOCAL)	Emincé de poireaux à la crème	Purée de légumes couscous	Purée de pomme de terre Champignons Sautés		Purée de haricots verts
	Fromage	Petit moulé noix	Cantafrais	Rondelé aux noix	Délice camembert	Chanteneige Bio	Rondelé ail et fines herbes	Société crème
	Dessert	Eclair chocolat vanille	Compote ananas	Doony's	Compote mirabelle HVE	Crème dessert chocolat	Compote cassis	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	Salade piémontaise	Macédoine mayonnaise	Potage poireaux	Thon mayonnaise
	Plat	Jambon de dinde fromage blanc épicé	Jambon de dinde sauce brune	Boulette d'agneau en sauce	Quiche au fromage	Filet de poisson pané Sauce tandoori	Filet de poulet grillé	Steak haché sauce poivre
	Garniture	Purée de pomme de terre	Purée de pomme de terre	Purée de carottes	Purée de légumes	Cubes de butternut grillés	Purée de pomme de terre ail persil	Trio de légumes maison
	Fromage	Chanteneige Bio	Cantadou	Fromage fondu Président	Petit cabray portion	Rondelé nature	Vache qui rit	Kiri Bio
	Dessert	Pomme au caramel	Yaourt au citron (BIO)	Compote cassis	Yaourt velouté aux fruits	ile gourmande	Petits suisses fruits	jus de fruits épaissi
	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

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel