

Nom :

Prénom :

Menus du 28 avril au 4 mai 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 28 avril 2025	Mardi 29 avril 2025	Mercredi 30 avril 2025	Jeudi 1 mai 2025	Vendredi 2 mai 2025	Samedi 3 mai 2025	Dimanche 4 mai 2025
PACK n° 1	Entrée	Carottes râpées à l'orange (LOCAL)	Salade composée (Local)	Concombre (Local) vinaigrette au fromage blanc	Chou chinois emincé (Local)	Ebly en salade	Salade de tomates, vinaigrette balsamique	Salade de brocolis (Bio) aux Amandes
	Plat	Paëlla	Cervelas Obernoy	Steak haché sauce chasseur	Torsades	Filésime de colin corn flakes (Label) Citron	Potato burger	Emincé de porc aux poivrons
	Garniture		Pomme de terre cube et carottes rondelles (Bio)	Purée de brocolis	Sauce tomate végétarienne (Bio) à la sicilienne	Poêlée ratatouille (Bio)	Haricots verts persillés (Bio)	Boulgour
	Fromage	Montcendré pré-tranché portion	Cantal AOP portion	Chaussé aux moines portion Tartare ail et fines	Emmental râpé	Gouda portion (Bio)	Camembert portion (Bio)	Samos
	Dessert	Crème renversée Caramel	Fruit de saison	Yaourt Fermier aromatisé au citron (Bio)	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Yaourt à boire fraise	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 légumes	Salade de pommes de terre persillées	Coleslaw vinaigrette (Local)	Salade composée (Local)	Salade de scarolle (Local)	Gaspacho	Salade chinoise
	Plat	Filet de poulet grillé	Filet de hoki (Label) sauce crème citronnée	Paëlla	Quiche lorraine	Boeuf strogonoff (Bleu Blanc Coeur, Lorrain)	Pilons de poulet Mariné (Local)	Rosbeef froid
	Garniture	Salade de coquillettes	Poêlée Tex mex aux haricots rouges		Petits pois au jus	Poêlée rustique	Poêlée wok Riz pilaf	Taboulé oriental
	Fromage	Mini Saint Albray	Emmental portion (Bio)	Port Salut portion	St Moret (Bio)	Tomme noire portion	Kiri Bio	Mimolette tranche
	Dessert	Fruit de saison	Gaufre au sucre	Fruit de saison	Compote de pomme (HVE)	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Yaourt pêche (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

Nom :

Prénom :

Menus du 5 au 11 mai 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 5 mai 2025	Mardi 6 mai 2025	Mercredi 7 mai 2025	Jeudi 8 mai 2025	Vendredi 9 mai 2025	Samedi 10 mai 2025	Dimanche 11 mai 2025
PACK n° 1	Entrée	Salade de laitue (Local)	Salade de Courgettes Râpées	Salade multicolore au radis (LOCAL)	Carottes râpées, vinaigrette au cumin (Local)	Batavia au dès de fromage (LOCAL)	Salade de coquille	Haricots verts en salade (Bio)
	Plat	Jambon cuit	Croustillant de poulet pané aux corn flakes, sauce	Rôti de porc sauce poivre	Tarte aux fromages	Fricadelle de boeuf sauce napolitaine	Filésime de poisson meunière (Label) Citron	Escalope de volaille marinée (Local)
	Garniture	Potatoes au fromage blanc	Frites	Ebly aux petits légumes	Salade composée classique (Local)	Farfalle	Petits pois carottes	Poêlée brocolis et pommes de terre
	Fromage	Munster AOP portion	Saint Paulin portion (Bio)	Pic and croc	Croclait portion BIO	Emmental râpé Yaourt Fermier nature fromage (BIO)	Kiri Bio	St Bricet
	Dessert	Crêpe nutella	Compote de pomme gourde (HVE)	Yaourt Fermier aromatisé vanille (Bio)	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Tarte aux cerises	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	Coeur de palmier vinaigrette	Chou-fleur en salade	Salade de pâtes au surimi	Pois chiche en salade	Salade de tomates	Macédoine mayonnaise	Poireaux vinaigrette
	Plat	Omelette nature	Filet de hoki sauce ciboulette	Crêpe gratinée	Hachis parmentier Sauce Crème Basilic	Escalope de volaille grillée	Aiguillette de poulet sauce curry	Palette à la provencale
	Garniture	Champignons Sautés Purée de carottes	Epinards à la crème	Trio de légumes (Bio)	Composée chiffonade	Printanière de légumes	Purée de légumes	Coudes rayés
	Fromage	Edam portion (Bio)	Tartare ail et fines herbes	Babybel	Camembert portion (Bio)	Cantal AOP portion	Morbier portion	Mini ortolan
	Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de fraise	Île gourmande	Flan chocolat	Fruit de saison Confiture portion (Bio)	Fromage blanc (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

Nom :

Prénom :

Menus du 12 au 18 mai 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 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025	Samedi 17 mai 2025	Dimanche 18 mai 2025
PACK n° 1	Entrée	Concombre vinaigrette	Salade estival (Local)	Salade composée (Local)	Macédoine sauce au yaourt	Mais au thon	Mixte crudités vinaigrette (Local)	Salade de riz maison
	Plat	Poisson saveur tartare (Label)	Macaroni (BIO)	Viande Couscous	Filet de poisson pané Citron	Tomate farcie à l'italienne	Viennoise (Local)	Paupiette de Dinde à l'estragon
	Garniture	Poêlée rustique	Bolognaise Semoule	Légumes couscous	Purée de brocolis	Boullgour	Piémontaise	Trio de légumes (Bio)
	Fromage	Samos	Emmental râpé Mini Babybel Bio	Croclait portion BIO	Saint Nectaire AOP portion	Brie BIO	Chanteneige Bio	Camembert portion (Bio)
	Dessert	Tarte au chocolat	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Yaourt Fermier nature (Bio)	Fruit de saison	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	Salade mixte (Local)	Oeufs durs mayonnaise	Potage légumes	Salade mixte (Local)	Asperges vinaigrette	Salade de lentilles (sans porc) Micro Beurre	Radis beurre (Local)
	Plat	Moussaka	Jambon grillé sauce Barbecue	Gyros de poulet fromage blanc (Local)	Estouffade de porc vigneronne	Quiche aux champignons MAISON	Omelette nature	Filet de poisson beurre blanc
	Garniture	Riz safrané Ebly	Haricots verts persillés (Bio)	Poêlée champêtre et pomme de terre	Riz pilaf	Batavia en salade (Local)	Printanière de légumes	Pomme rissolée (Bio)
	Fromage	Petits suisses Bio fromage	Edam portion (Bio)	Port Salut portion	Kiri Bio	Mini Cabrette (Bio)	Mimolette portion	Kiri chèvre
	Dessert	Fruit de saison	Pêches au sirop	Mousse chocolat	Compote ananas	Poire chocolat et amandes grillées	Compote cassis	Yaourt aromatisé
	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