

Nom :

Prénom :

Menus du 11 au 17 août 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 11 août 2025	Mardi 12 août 2025	Mercredi 13 août 2025	Jeudi 14 août 2025	Vendredi 15 août 2025	Samedi 16 août 2025	Dimanche 17 août 2025
PACK n° 1	Entrée	Pâté de campagne cornichons	Salade de Haricot vert (Bio) tomate	Salade chinoise, vinaigrette au soja	Carottes râpées vinaigrette (Local)	Salade de tomates	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise
	Plat	Filet de poulet sauce tomate Gratiné	Cordon bleu de dinde Citron	Sauté de porc sauce aigre douce	Filet de poisson pané Citron	Barbecue chipolata	Cannelonis boeuf gratinés	Blanquette de veau à l'ancienne
	Garniture	Haricots panachés	Carottes persillées (BIO) & PDT	Poêlée pomme de terre rôti au romarin	Poêlée ratatouille (Bio) Riz pilaf	Salade de coquillettes		Riz pilaf
	Fromage	Tomme blanche portion	Saint Paulin portion (Bio)	Emmental portion (Bio)	Edam portion (Bio)	Petit Louis	Mini Babybel Bio	Carré frais (Bio)
	Dessert	Tiramisu	Fruit de saison	Riz au lait Fermier (Bio)	Compote de pomme (Bio)	Fruit de saison	Acapulco gâteau ananas framboise	Salade de fruits Acapulco
	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 de tomates	Laitue au dès de jambon (LOCAL)	Betteraves Lanières vinaigrette	Salade estival (Local)	Salade de lentilles (sans porc)	Oeufs durs mayonnaise	Salade composée (Local)
	Plat	Mortadelle	Pavé de saumon crème pesto	Courgette farcie à l'italienne	Croque monsieur	Steak haché forestier	Filet poulet basquaise	Pizza jambon champignons Plat
	Garniture	Taboulé oriental	Printanière de légumes	Ebly	Julienne de légumes	Purée de courgette	Duo de choux gratinés à l'italienne	Poêlée méridionale
	Fromage	Samos	Six de Savoie	Saint Nectaire AOP portion	Tartare ail et fines herbes	Camembert portion (Bio)	Mini Saint Albray	St Moret (Bio)
	Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert fermière au chocolat de St-Domingue	Doony's	Liégeois vanille	Compote de pomme vanillée HVE
	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 18 au 24 août 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 18 août 2025	Mardi 19 août 2025	Mercredi 20 août 2025	Jeudi 21 août 2025	Vendredi 22 août 2025	Samedi 23 août 2025	Dimanche 24 août 2025
PACK n° 1	Entrée	Melon	Salade composée Maison (LOCAL)	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette (Local)	Salade de tomates	Haricots verts en salade (Bio)	Courgette aux dés de chèvre
	Plat	Roti de boeuf sauce echalote	Emincé de boeuf chinois (Viande Grand Est)	Viennoise (Local)	Tortellini 3 fromages	Cheeseburger	Filet de poisson meunière	Spaghetti
	Garniture	Gratinée savoyarde Haricots verts persillés	Riz pilaf	Purée de pomme de terre	Sauce Crème persillée	Frites	Gratin Dauphinois	Carbonara (porc)
	Fromage	Mini Cabrette	Comté AOP portion	Camembert portion (Bio) Cantal AOP portion	Emmental râpé	Mimolette portion	Délice emmental	Fromage blanc fromage (Bio)
	Dessert	Tarte aux fruits	Fruit de saison Confiture portion (Bio)	Yaourt Fermier nature (Bio)	Beignet au chocolat	Compote de pomme (HVE)	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	Potage tomate	Potage légumes	Asperges vinaigrette	1/2 Croque monsieur	Salade composée (Local)	Pâté de campagne cornichons Micro Beurre	Radis beurre (Local)
	Plat	Filet de poisson grillé (Label) Citron	Filet de volaille aux oignons	Feuilleté gourmand fromage	Poisson Crumble (Label)	Côte de porc charcutière (Local, HVE)	Aiguillette de poulet au citron	Boulettes de BOEUF, sauce tomate
	Garniture	Poêlée primeur	Gratin de courgettes	Poêlée wok	Poêlée méridionale	Flageolets à l'ail	Printanière de légumes	Purée de céleri
	Fromage	Munster AOP portion	Kiri Bio	St Bricet	Mini Saint Albray	Société crème	Tomme noire portion	Edam portion (Bio)
	Dessert	Yaourt aromatisé	Pomme au caramel	Compote abricot HVE	Riz au lait Fermier (Bio)	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 25 au 31 août 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 25 août 2025	Mardi 26 août 2025	Mercredi 27 août 2025	Jeudi 28 août 2025	Vendredi 29 août 2025	Samedi 30 août 2025	Dimanche 31 août 2025
PACK n° 1	Entrée	Chou-fleur en salade	Tomates mozzarella	Melon	Salade composée (Local)	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette (Local)
	Plat	Palette, Label Rouge, à la diable	Escalope de volaille sauce curry	Filet de hoki (Label) sauce crème citronnée	Lasagne bolognaise maison	Barbecue blanche	Boeuf mode (Viande origine Grand Est)	Côtelette marinée (LOCAL)
	Garniture	Poêlée ratatouille (Bio) Pomme vapeur (LOCAL)	Farfalle	Riz pilaf Epinards à la crème		Salade de pommes de terre persillées	Torsades	Pomme vapeur (LOCAL) Aubergines tomates
	Fromage	Bonbel portion	St Moret (Bio)	Saint Nectaire AOP portion	Délice camembert	Brie BIO	Gouda portion (Bio)	Petit cabray portion
	Dessert	Tarte Tropicaine	Compote de poire	Fruit de saison	Crème dessert fermière caramel beurre salé (Bio)	Eclair chocolat vanille	Fruit de saison	Fromage blanc (Bio) Miel portion
	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	Concombre vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade de taboulé	Ebly en salade	Salade de riz niçois	Asperges mayonnaise	Salade composée (Local)
	Plat	Risotto au poulet	Boeuf bourguignon (Bleu, Blanc Coeur, Lorrain)	Fricadelle de boeuf sauce napolitaine	Cuisse de poulet rôti	Filet de poisson béarnaise	Tarte Tomato Chèvre	Feuilleté gourmand fromage
	Garniture	Pomme de terre cube aux herbes	Julienne de légumes	Purée de haricots verts	Duo de choux gratinés à l'italienne	Carottes persillées (Bio)	Batavia en salade (Local)	Macédoine au thon
	Fromage	Petits suisses Bio fromage	Vache qui rit	Babybel	Pavé d'Affinois	Carré frais (Bio)	Kiri chèvre	Mini brin
	Dessert	Compote banane	Mousse chocolat	Tarte au flan	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pêche	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