

Nom :
Prénom :

Menus du 13 au 19 octobre 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 13 octobre 2025	Mardi 14 octobre 2025	Mercredi 15 octobre 2025	Jeudi 16 octobre 2025	Vendredi 17 octobre 2025	Samedi 18 octobre 2025	Dimanche 19 octobre 2025
PACK n° 1	Entrée	Betteraves vinaigrette (BIO)	Salade composée (Local)	Concombre (Local) vinaigrette au fromage blanc	Chou chinois emincé (Local)	Betteraves Lanières vinaigrette	Salade de tomates, vinaigrette balsamique	Salade de brocolis (Bio) aux Amandes
	Plat	Emincé de poulet aux épices	Cervelas Obernoy	Steak haché sauce chasseur	Torsades	Pavé de saumon sauce hollandaise rosée	Potato burger	Sauté de porc HVE aux poivrons
	Garniture	Riz pilaf	Pomme de terre cube et carottes rondelles (Bio)	Poêlée méridionale	Sauce tomate végétarienne (Bio) à la sicilienne	Purée de pomme de terre	Haricots verts persillés (Bio)	Boulgour
	Fromage	Petit Louis	Cantal AOP portion	Chaussé aux moines portion	Emmental râpé Tartare ail et fines herbes	Mini Babybel Bio	Camembert portion (Bio)	Samos
	Dessert	Tartelette aux mirabelles	Fruit de saison	Yaourt Fermier aromatisé au citron (Bio)	Fruit de saison	Madeleine Coeur Framboise	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	Cèleri râpé vinaigrette au curry	Salade de pommes de terre persillées	Coleslaw vinaigrette (Local)	Salade composée (Local)	Salade de scarolle (Local)	Gaspacho	Salade chinoise
	Plat	Tortellini au boeuf	Filet de hoki (Label) sauce crème citronnée	Paëlla	Quiche lorraine	Boeuf stroganoff (Bleu Blanc Coeur, Lorrain)	Pilons de poulet Mariné (Local)	Rosbeef froid
	Garniture	Sauce Aurore	Poêlée Tex mex aux haricots rouges		Petits pois au jus	Poêlée rustique	Poêlée wok Riz pilaf	Taboulé oriental
	Fromage	Petits suisses Bio fromage	Emmental portion (Bio)		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 20 au 26 octobre 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 20 octobre 2025	Mardi 21 octobre 2025	Mercredi 22 octobre 2025	Jeudi 23 octobre 2025	Vendredi 24 octobre 2025	Samedi 25 octobre 2025	Dimanche 26 octobre 2025
PACK n° 1	Entrée	Salade de laitue (Local)	Salade de Courgettes Râpées	Salade multicolore au radis (LOCAL)	Carottes râpées, vinaigrette au cumin (Local)	Laitue au dès de fromage (LOCAL)	Salade de coquille	Haricots verts en salade (Bio)
	Plat	Jambon cuit	Croustillant de poulet pané aux corn flakes, sauce béarnaise	Rôti de porc sauce poivre	Tarte aux 3 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) Purée de haricots verts	Farfalle	Petits pois carottes	Poêlée brocolis et pommes de terre
	Fromage	Munster AOP portion	Brebicrème	Pic and croc	Croclait portion BIO	Emmental râpé Yaourt Fermier nature fromage (BIO)	Vache qui rit Bio	Petit Louis
	Dessert	Crêpe nutella	Compote de pomme gourde (HVE)	Yaourt Fermier aromatisé vanille (Bio)	Fruit de saison	Salade de fruits Acapulco	Acapulco gâteau ananas framboise	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	Escalope de volaille grillée Sauce Crème Basilic	Aiguillette de poulet sauce curry	Palette, Label Rouge, à la provencale
	Garniture	Champignons Sautés Purée de carottes	Epinards à la crème	Poelée de légumes cuisinées (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	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 27 octobre au 2 novembre 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 27 octobre 2025	Mardi 28 octobre 2025	Mercredi 29 octobre 2025	Jeudi 30 octobre 2025	Vendredi 31 octobre 2025	Samedi 1 novembre 2025	Dimanche 2 novembre 2025
PACK n° 1	Entrée	Concombre vinaigrette	Salade estival (Local)	Maïs au thon	Macédoine sauce au yaourt	Salade composée (Local)	Mixte crudités vinaigrette (Local)	Salade de riz maison
	Plat	Poisson saveur tartare (Label)	Macaroni (BIO)	Tomate farcie à l'italienne	Nuggets de Poisson Citron	Viande Couscous	Viennoise (Local)	Paupiette de veau à l'estragon
	Garniture	Poêlée rustique	Bolognaise	Boulgour	Purée de brocolis	Légumes couscous Semoule	Piémontaise	Trio de légumes (Bio)
	Fromage	Samos	Emmental râpé Mini Babybel Bio	Brie BIO	Saint Nectaire AOP portion	Croclait portion BIO	Rondelé nature (Bio)	Camembert portion (Bio)
	Dessert	Tarte au chocolat	Doony's	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	Asperges vinaigrette	Salade mixte (Local)	Potage légumes	Salade de lentilles (sans porc)	Radis beurre (Local) Micro Beurre
	Plat	Moussaka	Jambon grillé sauce Barbecue	Quiche aux champignons MAISON	Estouffade de porc vigneronne	Assiette kebab	Omelette nature	Filet de poisson beurre blanc
	Garniture	Riz safrané	Haricots verts persillés (Bio) Ebly	Batavia en salade (Local)	Riz pilaf	Poêlée champêtre et pomme de terre	Printanière de légumes	Pomme risolée (Bio).
	Fromage	Petits suisses fromage	Edam portion (Bio)	Mini Cabrette (Bio)	Kiri Bio	Saint Paulin portion	Mimolette portion	Kiri chèvre
	Dessert	Fruit de saison	Pêches au sirop	Poire chocolat et amandes grillées	Compote ananas	Mousse chocolat	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