

Nom :

Prénom :

Menus mixé 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)	Asperges vinaigrette	Concombre (Local) vinaigrette au fromage blanc	Haricots verts en salade	Betteraves Lanières vinaigrette	Salade de tomates, vinaigrette balsamique	Salade de brocolis (Bio) aux Amandes
	Plat	Emincé de poulet aux épices	Escalope de volaille sauce brune	Steak haché sauce chasseur	Lasagne légumes grillés	Pavé de saumon sauce hollandaise rosée	Potato burger	Rôti de dinde provençale
	Garniture	Purée de carottes	Pomme de terre cube et carottes rondelles (Bio)	Poêlée méridionale		Purée de pomme de terre	Haricots verts persillés (Bio)	Purée de pomme de terre
	Fromage	Petit Louis	Samos	Vache qui rit	Tartare ail et fines herbes	Petit moulé noix	Délice camembert	Samos
	Dessert	Tartelette aux mirabelles	Compote abricot HVE	Yaourt Fermier aromatisé au citron (Bio)	Flan vanille	Madeleine Coeur Framboise	Yaourt à boire fraise	Compote banane
	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 rave vinaigrette au curry	Salade de pommes de terre persillées	Coleslaw vinaigrette (Local)	Potage légumes verts	Artichaut vinaigrette	Gaspacho	Poireaux vinaigrette
	Plat	Raviolis	Filet de hoki (Label) sauce crème citronnée	Filet de poulet sauce brune	Tarte Saumon basilic	Boeuf stroganoff (Bleu Blanc Coeur, Lorrain)	Escalope de volaille grillée	Raviolis
	Garniture		Purée de légumes	Purée de pomme de terre safrané	Petits pois au jus	Poêlée rustique	Poêlée wok	
	Fromage	Petits suisses Bio fromage	Délice emmental	Rondelé poivre	St Moret (Bio)	Petits suisses fromage	Kiri Bio	Six de Savoie
	Dessert	Compote de fraise	Gaufre au sucre	Compote cassis	Compote de pomme (HVE)	Mousse au fromage frais	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

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

Nom :

Prénom :

Menus mixé 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	Macédoine vinaigrette	Salade de Courgettes Râpées	Salade multicolore au radis (LOCAL)	Carottes râpées, vinaigrette au cumin (Local)	Salade brocolis chou-fleur	Oeufs durs mayonnaise	Haricots verts en salade (Bio)
	Plat	Jambon de dinde fromage blanc épicé	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)	Escalope de volaille marinée (Local)
	Garniture	Purée de légumes	Purée de pomme de terre	Ebly aux petits légumes	Purée de haricots verts	Purée de pomme de terre	Petits pois carottes	Poêlée brocolis et pommes de terre
	Fromage	Société crème	Saint Paulin	Pic and croc	Croclait portion BIO	Yaourt Fermier nature fromage (BIO)	Vache qui rit Bio	Petit Louis
	Dessert	Crêpe nutella	Compote de pomme gourde (HVE)	Yaourt Fermier aromatisé vanille (Bio)	Petits suisses fruits	Salade de fruits Acapulco	Tarte aux cerises	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
PACK n° 2	Entrée	Coeur de palmier vinaigrette	Chou-fleur en salade	Salade de pâtes au surimi	Coeur de palmier vinaigrette	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	Rôti de dinde provençale
	Garniture	Purée de carottes	Epinards à la crème	Poelée de légumes cuisinées (Bio)		Printanière de légumes	Purée de légumes	Purée de pomme de terre
	Fromage	Petit cabray portion	Tartare ail et fines herbes	Babybel	Délice camembert	Sveltesse	Société crème	Cantafrais
	Dessert	Compote ananas	Liégeois vanille	Compote de fraise	Île gourmande	Flan chocolat	Compote de pomme coing	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

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

Nom :

Prénom :

Menus mixé 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	Coleslaw	Thon mayonnaise	Macédoine sauce au yaourt	Artichaut vinaigrette	Mixte cruditées vinaigrette (Local)	Potage carottes
	Plat	Poisson saveur tartare (Label)	Raviolis	Tomate farcie à l'italienne	Nuggets de Poisson	Boulette d'agneau en sauce	Boulette de volaille en sauce	Paupiette de veau à l'estragon
	Garniture	Poêlée rustique		Purée de pomme de terre ail persil	Purée de brocolis	Légumes couscous	Piémontaise	Trio de légumes (Bio)
	Fromage	Samos	Délice emmental	St Moret	Six de Savoie	Croclait portion BIO	Rondelé nature (Bio)	Délice camembert
	Dessert	Tarte au chocolat	Doony's	Flan Nappé Caramel	Yaourt Fermier nature (Bio)	Compote abricot HVE	Eclair chocolat vanille	Compote banane
	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	Asperges vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Asperges vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Potage légumes	Salade de lentilles (sans porc)	Coeur de palmier vinaigrette
	Plat	Moussaka	Jambon dinde sauce BBQ	Quiche aux champignons MAISON	Steak haché forestier	Assiette kebab	Omelette nature	Filet de poisson beurre blanc
	Garniture	Purée de tomates	Haricots verts persillés (Bio)	Purée de petits pois	Purée de pomme de terre	Poêlée champêtre et pomme de terre	Printanière de légumes	Purée de pomme de terre safrané
	Fromage	Petits suisses fromage	Vache qui rit	Mini Cabrette (Bio)	Kiri Bio	Tartare ail et fines herbes	St Bricet	Kiri chèvre
	Dessert	Compote pêche	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

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