

Nom :

Prénom :

Menus du 5 au 11 janvier 2026

(Chaque jour de la semaine, entourer le pack choisi)

		<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 janvier 2026	Mardi 6 janvier 2026	Mercredi 7 janvier 2026	Jeudi 8 janvier 2026	Vendredi 9 janvier 2026	Samedi 10 janvier 2026	Dimanche 11 janvier 2026
PACK n° 1	Entrée	Terrine de poisson	Chou blanc vinaigrette	Endives émincées vinaigrette (LOCAL)	Salade composée (Local) Coeur de palmier	Coleslaw vinaigrette (Local)	Velouté de choux fleurs	Cervelas en salade
	Plat	Paleron de boeuf braisé sauce forestiere	Aiguillette de poulet au citron	Lasagne	Tartiflette savoyarde	Quenelles de poisson sauce Aurore	Rôti de porc fumé au Thym	Filet de hoki sauce ciboulette
	Garniture	Printanière de légumes	Frites			Riz aux petits pois	Lentilles Bio	Boulgour aux champignons
	Fromage	Edam portion	Mini Babybel Bio	Coulommiers	St Moret (Bio)	Tomme noire portion	Cantafrais	Edam portion
	Dessert	Poire chocolat et amandes grillées	Crème dessert vanille	Tarte à Ananas-Coco	Fruit de saison	Galette des rois frangipane	Fruit de saison	Pêches au sirop
	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 poireaux	Salade de taboulé	Potage légumes crème fraîche BIO	Macédoine mayonnaise	Potage potiron	Poireaux vinaigrette	Potage légumes verts
	Plat	Endives au jambon	Viennoise (Local)	Feuilleté gourmand fromage	Filet de poisson meunière Citron	Omelette aux fines herbes	Volaille sauce crème moutarde	Gratin choux fleurs pdt et oeufs durs
	Garniture	Riz pilaf	Haricots beurre persillés	Salade mixte (Local)	Duo de choux persillés	Pommes sautées aux lardons	Purée de potiron	
	Fromage	Vache qui rit Bio	Croclait portion BIO	Saint Nectaire AOP portion	Mini ortolan	Chaussé aux moines portion	Montcendré pré-tranché portion	Six de Savoie
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote banane	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Mousse chocolat
	Potage (option)	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef	Potage du Chef

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 janvier 2026

(Chaque jour de la semaine, entourer le pack choisi)

		<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 janvier 2026	Mardi 13 janvier 2026	Mercredi 14 janvier 2026	Jeudi 15 janvier 2026	Vendredi 16 janvier 2026	Samedi 17 janvier 2026	Dimanche 18 janvier 2026
PACK n° 1	Entrée	Carottes râpées à l'orange (LOCAL)	Chou chinois emincé (Local)	Céleri râpé vinaigrette	Potage légumes verts	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre persillées maison	Salade de coquille
	Plat	Paëlla	Cordon bleu de dinde Citron	Viande potée Lorraine	Gratiné au saumon	Jambon grillé sauce miel	Filet de poisson meunière Citron	Cassoulet
	Garniture		Petits pois carottes	Légumes Potée Lorraine		Potatoes	Chou rouge mijoté aux pommes	
	Fromage	Pont l'Evêque	Emmental portion (Bio)	Leerdammer portion	Brie BIO	Mimolette tranche	Gouda portion (Bio)	Mini Babybel Bio
	Dessert	Forêt noire	Fruit de saison	Acapulco gâteau ananas framboise	Yaourt Fermier nature (Bio) & confiture	Fromage blanc (Bio)	Fruit de saison	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	Ebly en salade	Potage légumes crème fraîche BIO	Velouté paysan aux croutons	Potage potiron	Poireaux vinaigrette	Potage légumes
	Plat	Filet de poulet grillé	Rôti de dinde provençale	Steak haché sauce dijonnaise	Baguette flammekueche	Emincé de volaille façon colombo	Sauté de volaille à l'estragon	Jambon cuit
	Garniture	Salade de coquillettes	Haricots plats	Gratin Brocolis Bio et pdt gratinés	Salade composée classique (Local)	Riz aux dés de carottes	Lingot de polenta	Purée de 3 légumes
	Fromage	Mini Saint Albray	Kiri chèvre	Montcendré pré-tranché portion	Tomme blanche portion	Mini Cabrette	Munster AOP portion	Comté AOP portion
	Dessert	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Semoule au lait	Compote de pomme (Bio) & Galette St Michel	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	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

Déclinaisons possibles : Diabétique (les desserts sucrés sont remplacés par des gâteaux diététiques), Pauvre en sel

Autres menus existants : Sans porc, Végétarien, Mixé