

Nom :

Prénom :

Menus du 29 juin au 05 juillet 2026

Nouvelle version

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

Annule et remplace la feuille précédente

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mardi après midi</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026	Mercredi 1 juillet 2026	Jeudi 2 juillet 2026	Vendredi 3 juillet 2026	Samedi 4 juillet 2026	Dimanche 5 juillet 2026
PACK n° 1	Entrée	Chou-fleur en salade	Tomates mozzarella	Melon	Salade composée (Local)	Concombre vinaigrette	Salade de Courgettes Râpées	Carottes râpées vinaigrette (Local)
	Plat	Palette de porc sauce à la diable, Label Rouge	Escalope de volaille sauce curry	Filet de hoki sauce crème citronnée	Lasagne légumes grillés	Viennoise (Local)	Boeuf mode (Bleu, Blanc, Coeur, Lorrain)	Jambon grillé sauce Barbecue
	Garniture	Poêlée ratatouille (Bio) & Pomme vapeur (LOCAL)	Farfalle	Riz aux petits légumes		Salade piémontaise	Spätzles	Pommes sautées
	Fromage	Bonbel portion	St Moret (Bio)	Mini Babybel	Six de Savoie	Brie BIO	Gouda portion (Bio)	Petit cabray portion
	Dessert	Tarte Tropézienne	Crème dessert fermière caramel beurre salé (Bio)	Salade de fruits Acapulco	Compote de poire	Eclair chocolat vanille	Fruit de saison	Flan Nappé Caramel
	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 à la crème	Poireaux vinaigrette	Salade de taboulé	Ebly en salade	Salade composée (Local)	Asperges mayonnaise	Potage de légumes du Sud
	Plat	Risotto au poulet	Baguette flammekueche	Fricadelle de bœuf sauce piperade	Cordon bleu de dinde	Feuilleté gourmand fromage	Tarte Tomato Chèvre	Croque monsieur
	Garniture		Salade composée classique (Local)	Purée de haricots verts	Petits pois carottes	Macédoine mayonnaise	Batavia en salade (Local)	Salade composée classique (Local)
	Fromage	Petits suisses Bio fromage	Vache qui rit	Saint Nectaire AOP portion	Pavé d'Affinois	Boursin nature	Kiri chèvre	Mini brin
	Dessert	Compote banane	Fruit de saison	Tarte flan	Mousse chocolat	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

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 06 au 12 juillet 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 6 juillet 2026	Mardi 7 juillet 2026	Mercredi 8 juillet 2026	Jeudi 9 juillet 2026	Vendredi 10 juillet 2026	Samedi 11 juillet 2026	Dimanche 12 juillet 2026
PACK n° 1	Entrée	Betteraves vinaigrette (BIO)	Salade composée (Local)	Concombre (Local) vinaigrette au fromage blanc	Betteraves vinaigrette (BIO)	Ebly en salade	Salade de tomates, vinaigrette balsamique	Salade de brocolis (Bio) aux Amandes
	Plat	Emincé de poulet aux épices	Cervelas Obernoy	Steak haché de bœuf sauce chasseur	Torsades Emmental râpé	Filésime de colin corn flakes (Label) & Citron	Potato burger	Sauté de porc HVE aux poivrons
	Garniture	Riz aux dés de carottes	Pomme de terre cube et carottes rondelles (Bio)	Purée de pomme de terre	Sauce Crème champignons	Poêlée ratatouille (Bio)	Haricots verts persillés (Bio)	Boulgour
	Fromage	Petit Louis	Cantal AOP portion	Chaussé aux moines portion	Tartare ail et fines herbes	Gouda portion (Bio)	Camembert portion (Bio)	Samos
	Dessert	Tartelette aux mirabelles	Fruit de saison	Yaourt Fermier aromatisé au citron (Bio)	Fruit de saison	Tarte aux fraises	Yaourt pêche (Bio)	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 maison	Coleslaw vinaigrette (Local)	Gaspacho	Salade de scarolle (Local)	Terrine de poisson citron	Salade chinoise
	Plat	Tortellini au boeuf	Dos de colin sauce crème citronnée	Paëlla	Quiche lorraine	Boeuf stroganoff (Bleu Blanc Coeur, Lorrain)	Filet de poulet grillé	Rosbeef froid
	Garniture	Sauce Aurore emmental râpé	Poêlée Tex mex aux haricots rouges		Salade verte au maïs	Poêlée rustique	Poêlée wok & Riz pilaf	Taboulé oriental
	Fromage	Cantadou	Emmental portion (Bio)		St Moret (Bio)	Tomme noire portion	Kiri Bio	Mimolette tranche
	Dessert	Crème dessert vanille	Gaufre de Bruxelles	Fruit de saison	Compote de pomme (HVE)	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Yaourt à boire fraise
	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 13 au 19 juillet 2026

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

		<i>Repas livrés le lundi matin</i>		<i>Repas livrés le mercredi matin</i>		<i>Repas livrés le jeudi après midi</i>		
		Lundi 13 juillet 2026	Mardi 14 juillet 2026	Mercredi 15 juillet 2026	Jeudi 16 juillet 2026	Vendredi 17 juillet 2026	Samedi 18 juillet 2026	Dimanche 19 juillet 2026
PACK n° 1	Entrée	Salade de laitue (Local)	Chou-fleur en salade	Salade multicolore au radis (LOCAL)	Salade composée (Local)	Laitue au dès de fromage (LOCAL)	Salade de coquille	Salade haricot verts (bio)
	Plat	Jambon cuit	Croustillant de poulet pané aux corn flakes sauce béarnaise	Rôti de porc sauce poivre	Tortellini 4 fromages	Fricadelle de bœuf sauce napolitaine	Filésime de poisson meunière (Label) & Citron	Escalope de volaille marinée (Local)
	Garniture	Potatoes & Fromage blanc aux epices	Frites	Pomme de terre cube et carottes rondelles (Bio)	Sauce Crème Basilic	Boulgour petits légumes	Petits pois carottes	Poêlée brocolis et pommes de terre
	Fromage	Munster AOP portion	Tartare ail et fines herbes	Pic and croc	Camembert portion (Bio)	Yaourt Fermier nature fromage (BIO)	Kiri Bio	St Bricet
	Dessert	Crêpe vanillée & Dosette de Nutella	Liegeois chocolat	Compote de fraise	Île gourmande	Salade de fruits Acapulco	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	Salade de Courgettes Râpées	Maïs en salade	Salade sombrero	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées, vinaigrette au cumin (Local)	Concombre vinaigrette
	Plat	Omelette nature	Filet de hoki sauce ciboulette	Omelette nature	Aiguillette de poulet sauce crémée au curry	Quenelles natures sauce Mornay	Tarte aux 3 fromages	Poisson saveur tartare (Label)
	Garniture	Champignons Sautés & Purée de carottes	Epinards à la crème	Haricots panachés	Printanière de légumes	Purée de 3 légumes	Salade composée classique (Local)	Poêlée rustique
	Fromage	Edam portion (Bio)	Saint Paulin portion (Bio)	Mini Babybel	Cantal AOP portion	Morbier portion	Croclait portion BIO	Mini ortolan
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt Fermier aromatisé vanille (Bio)	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc & confiture (Bio)
	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