

Nom :

Prénom :

Menus mixés 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	Artichaut vinaigrette	Haricots beurre en salade	Concombre vinaigrette	Salade de Courgettes Râpées	Carottes râpées vinaigrette (Local)
	Plat	Rôti de dinde sauce à la diable	Escalope de volaille sauce curry	Filet de hoki sauce crème citronnée	Lasagne légumes grillés	Jambon de dinde	Boeuf mode (Bleu, Blanc, Coeur, Lorrain)	Filet de poulet grillé sauce Barbecue
	Garniture	Poêlée ratatouille (Bio)	Purée de pomme de terre	Purée de 3 légumes		Salade piémontaise	Purée de pomme de terre	Pommes sautées
	Fromage	Tartare ail et fines herbes	St Moret (Bio)	Boursin nature	Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Rondelé aux noix	Petit cabray portion
	Dessert	Tarte Tropézienne	Crème dessert fermière caramel beurre salé (Bio)	Salade de fruits Acapulco	Compote de poire	Eclair chocolat vanille	Mousse citron	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 piémontaise	Coeur de palmier vinaigrette	Salade de lentilles (sans porc)	Asperges mayonnaise	Potage de légumes du Sud
	Plat	Boulette de volaille sauce crème moutarde	Tarte aux 3 fromages	Fricadelle de bœuf sauce piperade	Cordon bleu de dinde	Feuilleté gourmand fromage	Tarte Tomate Chèvre	Croque monsieur
	Garniture	Purée de pomme de terre ail persil	Purée de courgette	Purée de haricots verts	Petits pois carottes	Macédoine mayonnaise	Purée de légumes couscous	Purée de haricots verts
	Fromage	Petits suisses Bio fromage	Vache qui rit	Délice emmental	Cantafrais	Boursin nature	Kiri chèvre	Rondelé au bleu d'Auvergne
	Dessert	Compote banane	jus de fruits épaissi	Tarte flan	Mousse chocolat	Compote de fraise	Compote pêche	Compote de pomme gourde (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

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

Nom :

Prénom :

Menus mixés du 06 au 12 juillet 2026

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

		Repas livrés le lundi matin		Repas livrés le mardi après midi		Repas livrés le jeudi après midi		
		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)	Haricots beurre en salade	Concombre (Local) vinaigrette au fromage blanc	Betteraves vinaigrette (BIO)	Salade piémontaise	Salade de tomates, vinaigrette balsamique	Salade de brocolis
	Plat	Emincé de poulet aux épices	Escalope de volaille sauce brune	Steak haché de bœuf sauce façon chasseur	Lasagne légumes grillés	Filésime de colin corn flakes (Label)	Potato burger	Rôti de dinde sauce provencale
	Garniture	Purée de potiron	Pomme de terre cube et carottes rondelles (Bio)	Purée de pomme de terre		Poêlée ratatouille (Bio)	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)	Mousse citron	Tarte aux fraises	Yaourt aromatisé 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	Artichaut vinaigrette	Terrine de poisson citron	Poireaux vinaigrette
	Plat	Raviolis	Dos de colin sauce crème citronnée	Boulette de volaille sauce brune	Tarte Tomate Chèvre	Boeuf stroganoff (Bleu Blanc Coeur, Lorrain)	Filet de poulet grillé	Raviolis
	Garniture		Purée de haricots rouges	Purée de légumes couscous	Petits pois aux herbes	Poêlée rustique	Poêlée wok	
	Fromage	Cantadou	Délice emmental	Rondelé poivre	St Moret (Bio)	Petits suisses fromage	Kiri Bio	Six de Savoie
	Dessert	Crème dessert vanille	Gaufre de Bruxelles	Compote cassis	Compote de pomme (HVE)	jus de fruits épaissi	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

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 mixés 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	Macédoine vinaigrette	Chou-fleur en salade	Haricots beurre en salade	Salade de brocolis	Betteraves Lanières vinaigrette	Salade piémontaise	Salade haricot verts (bio)
	Plat	Jambon de dinde	Croustillant de poulet pané aux corn flakes sauce béarnaise	Rôti de dinde sauce poivre	Lasagne légumes grillés	Fricadelle de bœuf sauce napolitaine	Filésime de poisson meunière (Label) & Citron	Escalope de volaille marinée (Local)
	Garniture	Purée de pomme de terre safrané	Purée de pomme de terre ail persil	Pomme de terre cube et carottes rondelles (Bio)		Purée de pomme de terre	Petits pois carottes	Poêlée brocolis et pommes de terre
	Fromage	Société crème	Tartare ail et fines herbes	Vache qui rit	Délice camembert	Yaourt Fermier nature fromage (BIO)	Kiri Bio	St Bricet
	Dessert	Crêpe vanillée	Liegeois chocolat	Compote de fraise	Île gourmande	Salade de fruits Acapulco	Tarte aux cerises	Compote mirabelle HVE
	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	Potage tomate	Coeur de palmier vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées, vinaigrette au cumin (Local)	Concombre vinaigrette
	Plat	Omelette nature	Filet de hoki sauce poisson ciboulette	Omelette nature	Aiguillette de poulet sauce curry	Quenelles natures sauce Mornay	Tarte aux 3 fromages	Poisson saveur tartare (Label)
	Garniture	Purée de carottes	Epinards à la crème	Haricots panachés	Printanière de légumes	Purée de 3 légumes	Purée de haricots verts	Poêlée rustique
	Fromage	Petit cabray portion	Vache qui rit	Kiri chèvre	Rondelé poivre	Société crème	Croclait portion BIO	Cantafrais
	Dessert	Fruit de saison	jus de fruits épaissi	Yaourt Fermier aromatisé vanille (Bio)	Compote cassis	Flan chocolat	Compote abricot HVE	Fromage blanc (Bio) & confiture
	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