Nom :
Prénom :

Menus du 9 au 15 novembre 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 9 novembre 2026	**Mardi** 10 novembre 2026	**Mercredi** 11 novembre 2026	**Jeudi** 12 novembre 2026	**Vendredi** 13 novembre 2026	**Samedi** 14 novembre 2026	**Dimanche** 15 novembre 2026
PACK n° 1	Entrée	**Betteraves Lanières vinaigrette**	**Chou rouge vinaigrette (LOCAL)**	**Pâté de campagne cornichons**	**Navet râpés vinaigrette au curry (LOCAL)**	**Velouté potiron**	**Endives émincées vinaigrette (LOCAL)**	**Coleslaw**
	Plat	**Tartiflette savoyarde**	**Filet de poisson & sauce curry**	**Boulettes de boeuf sauce tomate**	**Palette de porc à la diable, Label Rouge**	**Crousti'fromage à l'emmental**	**Dos de colin sauce oseille**	**Boeuf strogonoff (Bleu Blanc Coeur, Lorrain)**
	Garniture	**Salade composée classique (Local)**	**Purée de pomme de terre**	**Farfalles & Haricots verts persillés (Bio)**	**Pommes sautées & Petits pois aux fines herbes**	**Carottes persillées (Bio) & Champignons Sautés**	**Riz pilaf**	**Poêlée rustique**
	Fromage	**Yaourt nature fromage**	**Saint Paulin portion (Bio)**	**Emmental portion (Bio)**	**Camembert portion (Bio)**	**Leerdammer portion**	**Pavé d'Affinois**	**Vache qui rit Bio**
	Dessert	**Tarte normande**	**Petits suisses fruits**	**Fruit de saison**	**Tarte aux poires**	**Riz au lait Fermier (Bio)**	**Flan Nappé Caramel**	**Semoule au lait**
	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 aux croûtons**	**Potage poireaux**	**Velouté de patates douces au lait de coco**	**Salade de lentilles (sans porc)**	**Céleri rémoulade**	**Salade composée (Local)**	**Potage légumes crème fraîche BIO**
	Plat	**Jambon cuit**	**Pizza 4 fromages**	**Croque monsieur**	**Gratin choux fleurs pdt et oeufs durs**	**Saucisse fumée**	**Spaghetti**	**Filet de cabillaud sauce homardine**
	Garniture	**Printanière de légumes**	**Salade verte (Local)**	**Batavia en salade (Local)**		**Haricot blanc tomaté**	**Carbonara (porc)**	**Ebly aux petits légumes**
	Fromage	**Samos**	**Montcendré pré-tranché portion**	**Rondelé ail et fines herbes**	**Brie BIO**	**Mimolette tranche**	**Carré de l'Est**	**Port Salut portion**
	Dessert	**Compote cassis**	**Pêches au sirop**	**Yaourt aux fruits**	**Compote de pomme (HVE) & Galette St Michel**	**Fruit de saison**	**Liégeois 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**

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 16 au 22 novembre 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 16 novembre 2026	**Mardi** 17 novembre 2026	**Mercredi** 18 novembre 2026	**Jeudi** 19 novembre 2026	**Vendredi** 20 novembre 2026	**Samedi** 21 novembre 2026	**Dimanche** 22 novembre 2026
PACK n° 1	Entrée	**Salade composée (Local)**	**Salade verte au maïs**	**Betteraves vinaigrette (BIO)**	**Céleri râpé vinaigrette**	**Velouté de légumes**	**Navet râpés vinaigrette (LOCAL)**	**Salade batavia à l'emmental (LOCAL)**
	Plat	**Choucroute**	**Goulash hongroise (Bleu, Blanc, Coeur, Lorrain)**	**Sauté de veau Marengo**	**Quenelles de poisson sauce basilic - citron**	**Tortellini 4 fromages**	**Bouchée à la reine**	**Dos de colin sauce crème marinière**
	Garniture		**Pomme vapeur (LOCAL)**	**Semoule**	**Cubes de pommes de terre & Fondue de poireaux**	**Sauce Crème champignons**	**Riz pilaf**	**Lingot de polenta**
	Fromage	**Munster AOP portion**	**Mini Chevretine**	**Munster AOP portion**	**Croclait portion BIO**	**Coulommiers**	**Brebicrème**	**Cantal AOP portion**
	Dessert	**Cheesecake**	**Fruit de saison**	**Fromage blanc Confiture Bio**	**Beignet à la framboise**	**Quetsches au sirop**	**Crème dessert pistache**	**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	**Potage légumes verts**	**Potage minestrone**	**Thon mayonnaise**	**Potage asperge**	**Chou blanc aux dés de mimolette**	**Potage tomate**	**Coeur de palmier vinaigrette**
	Plat	**Gratin de Fusillis aux lardinettes**	**Tortellini ricotta épinards Bio**	**Paupiette de Dinde sauce champignons**	**Jambalaya de poulet**	**Pâté lorrain**	**Kefta**	**Emincé de volaille façon colombo**
	Garniture		**Sauce Crème Basilic & Emmental râpé**	**Flageolets et rondelles de carottes**		**Salade verte (Local)**	**Légumes kefta aux olives**	**Poêlée d'automne et pommes de terre**
	Fromage	**Kiri chèvre**	**Petit Louis**	**Kiri Bio**	**Yaourt Fermier nature fromage (BIO)**	**Port Salut portion**	**Camembert portion (Bio)**	**Emmental portion (Bio)**
	Dessert	**Yaourt bulgy aux fruits**	**Mousse chocolat**	**Fruit de saison**	**Compote pêche**	**Fruit de saison**	**Fruit de saison**	**Riz au lait Fermier (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