Nom :
Prénom :

Menus mixés 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)**	**Terrine de 3 légumes**	**Navet râpés vinaigrette au curry (LOCAL)**	**Velouté potiron**	**Salade d'endives**	**Coleslaw**
	Plat	**Tartiflette savoyarde (sans porc)**	**Filet de poisson sauce curry**	**Boulettes de boeuf sauce tomate**	**Rôti de dinde sauce Moutarde**	**Tarte aux poireaux et brocolis à la crème**	**Dos de colin sauce oseille**	**Boeuf bourguignon (Bleu, Blanc Coeur, Lorrain)**
	Garniture		**Purée de pomme de terre**	**Haricots verts persillés (Bio)**	**Purée de petits pois**	**Carottes persillées (Bio)**	**Purée de pomme de terre ail persil**	**Poêlée rustique**
	Fromage	**Yaourt nature fromage**	**Rondelé nature**	**Brebicrème**	**Délice camembert**	**Kiri**	**Cantadou**	**Vache qui rit Bio**
	Dessert	**Tarte normande**	**Petits suisses fruits**	**Flan chocolat**	**Tarte aux poires**	**Yaourt Fermier aromatisé vanille (Bio)**	**Flan Nappé Caramel**	**Île gourmande**
	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**	**Potage Champignon**	**Potage légumes crème fraîche BIO**
	Plat	**Jambon de dinde**	**Tarte aux 3 fromages**	**Jambon de dinde**	**Gratin choux fleurs pdt et oeufs durs**	**Steak haché sauce brune (BIO)**	**Raviolis**	**Filet de cabillaud sauce homardine**
	Garniture	**Printanière de légumes**	**Purée de brocolis**	**Purée de 3 légumes**		**Haricot blanc tomaté**		**Purée de céleri**
	Fromage	**Samos**	**Petit moulé noix**	**Rondelé ail et fines herbes**	**Rondelé poivre**	**Tartare ail et fines herbes**	**Délice emmental**	**St Bricet**
	Dessert	**Compote cassis**	**Pêches au sirop**	**Yaourt aromatisé**	**Barre bretonne compote pomme**	**Compote ananas**	**Liégeois vanille**	**jus de fruits épaissi**
	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 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	**Haricots beurre en salade**	**Coeur de palmier vinaigrette**	**Betteraves vinaigrette (BIO)**	**Céleri râpé vinaigrette**	**Velouté de légumes**	**Navet râpés vinaigrette (LOCAL)**	**Haricots verts en salade**
	Plat	**Choucroute de poissons**	**Goulash hongroise (Bleu, Blanc, Coeur, Lorrain)**	**Sauté de veau Marengo**	**Quenelles de poisson sauce basilic - citron**	**Raviolis**	**Bouchée à la reine**	**Dos de colin sauce crème marinière**
	Garniture		**Pomme vapeur (LOCAL)**	**Purée de pomme de terre safrané**	**Cubes de pommes de terre & Fondue de poireaux**		**Purée de pomme de terre**	**Purée de pomme de terre**
	Fromage	**Six de Savoie**	**Mini Chevretine**	**Rondelé ail et fines herbes**	**Croclait portion BIO**	**St Moret (Bio)**	**Brebicrème**	**Cantafrais**
	Dessert	**Cheesecake**	**Compote ananas**	**Yaourt framboise (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 légumes**	**Thon mayonnaise**	**Potage asperge**	**Chou-fleur en salade**	**Potage tomate**	**Coeur de palmier vinaigrette**
	Plat	**Jambon de dinde**	**Lasagne légumes grillés**	**Paupiette de Dinde sauce champignons**	**Filet de poulet grillé**	**Feuilleté gourmand fromage**	**Kefta**	**Emincé de volaille façon colombo**
	Garniture	**Purée de pomme de terre**		**Flageolets et rondelles de carottes**	**Purée de pomme de terre curry**	**Purée de 3 légumes**	**Légumes kefta aux olives**	**Poêlée d'automne et pommes de terre**
	Fromage	**Kiri chèvre**	**Petit Louis**	**Kiri Bio**	**Yaourt Fermier nature fromage (BIO)**	**Petit cabray portion**	**Délice camembert**	**Délice emmental**
	Dessert	**Yaourt bulgy aux fruits**	**Mousse chocolat**	**jus de fruits épaissi**	**Compote pêche**	**Compote banane**	**Flan chocolat**	**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**

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