

Menu Du 20/10/26 au 26/10/26 . Semaine : 43

	Livraison lundi	Livraison Mercredi			Livraison Vendredi		
	Mardi 20 Oct	Mercredi 21 Oct	Jeudi 22 Oct	Vendredi 23 Oct	Samedi 24 Oct	Dimanche 25 Oct	Lundi 26 Oct
MENU ROSE							
Entrée	Haricots Coco Echalote Persill	Charcuterie	Pate de Foie	Salade Piemontaise	Crepes au Fromage	Salade Mexicaine	Bacon
Plat	Cuisse de Poulet Roti au Thym et Mie	Gratin aux Fruits de Mer	Steak de Bœuf Hache Maitre d'Hotel	Aiguillettes de Poulet Sce au Curry	Paupiette du Pecheur Sce Citron	Merlu Sce Nantua	Ballotin de Volaille aux Legumes à la Creme
Garniture	Haricots Verts Persilles	Cotes de Bettes Persillees	Carottes au Lard	Coquillettes au Fromage	Pommes Noisette	Fenouil à l'Ail	Gratin de Brocolis
Laitage	Fromage Blanc Battu	Yaourt Nayure	Petit Suisse Nature	Veloute Nature	Fromage Blanc Faisselle	Fromage Blanc Battu	Yaourt Nature
Dessert	Salade Ananas Fruits Rouges Menthe	Pomme	Salade d'Agrumes	Banane	Orange	Compotee de Peche Morceaux	Kiwi
MENU VIOLETTE							
Entrée	Salade de Brocolis Vinaigrette au Curry	Coleslaw	Champignons à la Grecque	Chou Rouge Rape aux Noix	Pate en Croute	Andouille Noire	Cake Maison Olives Feta Poivron
Plat	Blanquette de Veau à l'Ancienne	Rougail Saucisse	Salmis de Pintade	Filet de Saumon à l'Oseille	Saute de Porc aux Olives	Cote de Porc Morvandelle	Rognons de Genisse Sce au Madere
Garniture	Semoule	Riz	Boulgour	Brunoise du Soleil	Ble	Lentilles	Poelee Forestiere
Laitage	Mimolette	Buche du Pilat	Cantal	Carre de l'Est	Emmenthal à la Coupe	Fourmol	Tomme Grise
Dessert	Donuts au Sucre	Moelleux au Chocolat (Part)	Cho Creme à la Vanille Sce Caramel	Tarte Clafoutis Griotte	Eclair au Cafe	Tarte Coco	Crepes au Sucre
MENU LILAS							
Entrée	Carottes Rapees et Raisins Secs	Salade de Maïs Poivrons	Salade de Pois Chiches à l'Orientale	Salade Cœur Artichaut Maïs à l'Ail	Salade de Mache au Bleu	Salade Pamplemousse Crevettes Sce Cocktail	Salade de Haricots Verts Coupes Vinaigrette à l'Ail
Plat	Croissant au Jambon	Nuggets Emmenthal	Rondo de Poisson Blanc Tomate	Falafels	Cordon Bleu de Voalille	Tortilla de Pdt et Oignons Sce Ecossaie	Filet de Tilapia Beurre Blanc
Garniture	Salade Verte	Pdt Sautees Rondelles	Poelee Villageoise	Melange Asiatique	Chou-Frise		Puree de Carottes
Laitage	Saint Moret	Chantaillou Ail et Fines Herbes	Fromage Portion	Rondele aux Noix	Petit Moule Nature	Brebicreme	Petit Moule aux Noix
Dessert	Compote Pomme Cassis	Flan Vanille (Pot)	Compote d'Ananas	Creme Dessert Praline (Pot)	Compote Pommes Coing	Yaourt Nature Sucre	Compote de Pommes
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Œufs en Salade	Tarte au Fromage	Terrine de Legumes Mayonnaise	Maquereaux à la Moutarde	Salade Betteraves Ciboulette	Taboule	Sardines à l'Huile
Plat	Dés de Potiron Chunk Colin Creme	Assiette Emince de Poulet Poivrons Chou-Fleur	Boulettes d'Agneau Haricots Coco Persillade	Eminces d'Endives Dés Jambon Bechamel	Boulettes de Bœuf Epinards Haches à la Tomate	Cassolette de Quenelles de Voaliie Julienne de Legumes Provençale	Œufs Brouilles Tortis Couleurs Sce Napolitaine
Garniture							
Laitage	Vache Picon	Rondele Nature	Carre Fondu Calcium	Portion Mme Loic	Cancoillotte Portion	Tartare Nature	Cantafras
Dessert	Mousse au Chocolat (Pot)	Yaourt Bio Aromatise	Dessert Lacte	Riz au Lait (Pot)	Cake aux Fruits Confits (Ind)	Creme Caramel (Pot)	Mousse Coco Maison
COMPLEMENTS COMMUNS AUX MENUS							
Potage	Veloute d'Epinards	Potage Dubarry	Veloute de Lentilles du Puy	Soupe Cressonniere	Soupe Legumes Vermicelles	Veloute Tomate	Potage Aurore
Pain	1/2 Baguette	1/2 Baguette	1/2 Baguette	1/2 Baguette	1/2 Baguette	1/2 Baguette	1/2 Baguette
P'tit Déj'	Viennoiserie + Jus d'Orange	Viennoiserie + Jus d'Orange	Viennoiserie + Jus d'Orange	Viennoiserie + Jus d'Orange	Viennoiserie + Jus d'Orange	Viennoiserie + Jus d'Orange	Viennoiserie + Jus d'Orange
CARTE DE REMPLACEMENT : pour tout menu possibilité de remplacement Entrée : Jambon Blanc - Plat : Filet de Colin - Garniture : Purée de PDT - Laitage : Yaourt Nature - Dessert : Fruit de Saison							