

Menu : Du 19/10/26 au 25/10/26 . Semaine : 43

	Livraison lundi	Livraison Mardi		Livraison Jeudi		Livraison Vendredi	
	Lundi 19 Oct	Mardi 20 Oct	Mercredi 21 Oct	Jeudi 22 Oct	Vendredi 23 Oct	Samedi 24 Oct	Dimanche 25 Oct
MENU ROSE							
Entrée	Macedoine Vinaigrette	Haricots Coco Echalote Persill	Charcuterie	Pate de Foie	Salade Piemontaise	Crepes au Fromage	Salade Mexicaine
Plat	Roti de Porc aux Herbes	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
Garniture	Puree de Pdt Noix Muscade	Haricots Verts Persilles	Cotes de Bettes Persillees	Carottes au Lard	Coquillettes au Fromage	Pommes Noisette	Fenouil à l'Ail
Laitage	Petit Suisse Nature	Fromage Blanc Battu	Yaourt Nayure	Petit Suisse Nature	Veloute Nature	Fromage Blanc Faisselle	Fromage Blanc Battu
Dessert	Poire au Sirop	Salade Ananas Fruits Rouges Menthe	Pomme	Salade d'Agrumes	Banane	Orange	Compotee de Peche Morceaux
MENU VIOLETTE							
Entrée	Salade de Coquillettes Dés Mimolette	Salade de Brocolis Vinaigrette au Curry	Coleslaw	Champignons à la Grecque	Chou Rouge Rape aux Noix	Pate en Croute	Andouille Noire
Plat	Truite aux Echalotes	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
Garniture	Gratins de Poireaux	Semoule	Riz	Boulgour	Brunoise du Soleil	Ble	Lentilles
Laitage	Saint Florentin Local	Mimolette	Buche du Pilat	Cantal	Carre de l'Est	Emmenthal à la Coupe	Fourmol
Dessert	Gateau Basque	Donuts au Sucre	Moelleux au Chocolat (Part)	Cho Creme à la Vanille Sce Caramel	Tarte Clafoutis Griotte	Eclair au Cafe	Tarte Coco
MENU LILAS							
Entrée	Salami	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
Plat	Pane Ble Fromage Epinard	Croissant au Jambon	Nuggets Emmenthal	Rondo de Poisson Blanc Tomato	Falafels	Cordon Bleu de Voailille	Tortilla de Pdt et Oignons Sce Ecosaise
Garniture	Poelee Meridionale	Salade Verte	Pdt Sautees Rondelles	Poelee Villageoise	Melange Asiatique	Chou-Frise	
Laitage	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Saint Moret	Chantaillou Ail et Fines Herbes	Fromage Portion	Rondele aux Noix	Petit Moule Nature	Brebicreme
Dessert	Pomme au Four Coulis de Fruits Rouges	Compote Pomme Cassis	Flan Vanille (Pot)	Compote d'Ananas	Creme Dessert Praline (Pot)	Compote Pommes Coing	Yaourt Nature Sucre
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Sardines à la Tomate	Œufs en Salade	Tarte au Fromage	Terrine de Legumes Mayonnaise	Maquereaux à la Moutarde	Salade Betteraves Ciboulette	Taboule
Plat	Raviolis Frais au Bœuf Sce Provençale	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	Cassiolette de Quenelles de Voailie Julienne de Legumes Provençale
Garniture							
Laitage	Chanteneige	Vache Picon	Rondele Nature	Carre Fondu Calcium	Portion Mme Loic	Cancoillotte Portion	Tartare Nature
Dessert	Fromage Blanc Vanille	Mousse au Chocolat (Pot)	Yaourt Bio Aromatise	Dessert Lacte	Riz au Lait (Pot)	Cake aux Fruits Confits (Ind)	Creme Caramel (Pot)
COMPLEMENTS COMMUNS AUX MENUS							
Potage	Soupe des Maraichers	Veloute d'Epinars	Potage Dubarry	Veloute de Lentilles du Puy	Soupe Cressonniere	Soupe Legumes Vermicelles	Veloute Tomato
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							