

Menu : Du 05/10/26 au 11/10/26 . Semaine : 41

	Livraison lundi	Livraison Mardi		Livraison Jeudi		Livraison Vendredi	
	Lundi 05 Oct	Mardi 06 Oct	Mercredi 07 Oct	Jeudi 08 Oct	Vendredi 09 Oct	Samedi 10 Oct	Dimanche 11 Oct
MENU ROSE							
Entrée	Salade Verte aux Gesiers Confits	Salade Verte au Gruyere	Haricots Blancs Persil Vinaigrette	Salade Avocat Vinaigrette Citronnee	Saucisson Brioche	Pissaladiere Maison	Carottes Rapees à l'Huile d'Olive
Plat	Cassoulet Toulousain	Curry de Colin au Lait de Coco	Cuisse de Canette Sce Chasseur	Merguez Basquaise	Cote de Porc à la Moutarde Ancienne	Daube de Bœuf Niçoise	Macaronis au Saumon Creme Aneth
Garniture		Quinoa	Gratin de Bettes Muscade	Boulgour	Epinards en Branches	Puree de Carottes	
Laitage	Tommes des Pyrenees	Gouda à la Coupe	Yaourt Nature	Fromage Blanc Battu	Tomme Noire	Fromage Blanc Faisselle	Saint Nectaire
Dessert	Flan à la Fleur d'Oranger	Salade Ananas au Sirop et Fruits Rouges	Banane	Poire	Kiwi	Segments d'Orange Frais à la Menthe	Pomme
MENU VIOLETTE							
Entrée	Salami	Jambon Cru	Salade Pamplemousse Avocat	Œufs Durs Mayonnaise	Salade de Tomates aux Olives Noires	Medaillon de Surimi Sce Verte	Mousse de Canard
Plat	Keftas de Volaille Sce Forestiere	Saute de Veau aux Olives	Steak de Bœuf Haches Sce Roquefort	Saute de Volaille Sce Bercy	Cabillaud Œufs Durs Trio Legumes Pdt Sce Aioli	Filet d'Eglefin Sce Beurre Citron	Paupiette de Veau Sce Bordelaise
Garniture	Spaghettis	Courgettes et Tomate Poelees	Semoule	Petits Pois et Carottes		Riz	Haricots Verts et Champignons
Laitage	Fromage Blanc Battu	Petit Suisse Nature	Chantailou Ail et Fines Herbes	Coulommiers	Veloute Nature	Fromage Blanc Ail et Fines Herbes Maison	Yaourt Nature
Dessert	Patisserie	Gateau Maison à la Creme de Chataigne	Tarte aux Prunes Streusel	Paris Brest	Tarte Tropezienne	Donuts au Sucre	Mini Canneles de Bordeaux
MENU LILAS							
Entrée	Salade de Brocolis Feta	Salade de Pois Chiches à l'Orientale	Andouille Noire	Mortadelle	Salade de Lentilles Des de Mimolette Persil	Salade Verte Maïs et Jambon	Salade Cœur Palmier Crevettes Pamplemousse Sce Cocktail
Plat	Nems de Legumes	Cordon Bleu de Volaille	Tripes à la Mode de Caen	Fish and Chips Sce Tartare	Falafaels	Nuggets de Poulet	Samoussas aux Legumes
Garniture	Wok de Legumes Epices	Garniture de Celeris Persillade	Pdt Vapeur		Poelee Meridionale	Haricots Rouges	Melange Asiatique
Laitage	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Saint Moret	Livarot	Pave Demi-Sel	Rondele aux Noix	Camembert Portion	Brebicreme
Dessert	Kiwi	Yaourt Aromatise	Gateau de Riz Nappe (Pot)	Liegeois Vanille	Madeleines aux Œufs	Liegeois Cafe	Flan Chocolat (Pot)
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Taboule	Terrine de Legumes Mayonnaise	Tarte Volaille Legumes	Salade de Ble Sawai	Salade Mexicaine	Salade de Pdt Ravigote	Crepes au Froamge
Plat	Cassiolette de Saumon Epinards Haches Creme Muscade	Gratin de Chou Fleur au Jambon Fromage	Parmentier de Poisson aux 4 Legumes Verts	Boulettes Soja Tomate Poelee Villageoise Jus Legumes	Cannelloni Bolognaise	Boulettes Agneau Des de Potiron Creme	Volaille Chou Rouges aux Pommes
Garniture							
Laitage	Chanteneige	Vache Picon	Rondele Nature	Carre Fondu Calcium	Portion Mme Loic	Petit Moule Nature	Tartare Nature
Dessert	Creme Dessert Vanille (Pot)	Creme Caramel (Pot)	Fromage Blanc Vanille	Compote de Pommes Abricot	Creme Dessert Chocolat (Pot)	Yaourt Nature Sucre	Chamonix Orange
COMPLEMENTS COMMUNS AUX MENUS							
Potage	Soupe Cressonniere	Veloute du Potager	Veloute de Lentilles du Puy	Veloute de Champignons Maison	Potage Crecy	Potage Quebecquois	Soupe Tourangelle
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							