

Menu Du 13/10/26 au 05/10/26 . Semaine : 42

	Livraison lundi	Livraison Mercredi			Livraison Vendredi		
	Mardi 13 Oct	Mercredi 14 Oct	Jeudi 15 Oct	Vendredi 16 Oct	Samedi 17 Oct	Dimanche 18 Oct	Lundi 19 Oct
MENU ROSE							
Entrée	Salade de Lentilles Echalote	Terrine de Saumon Jardiniere Mayonnaise	Saucisson Cuit à l'Ail	Salade Verte Feta Lardons	Jambon Blanc Cornichons	Feuillète Hot Dog Ketchup (Volaille)	Macedoine Vinaigrette
Plat	Aiguillettes de Poulet Jus au Paprika	Tarte Chevre Tomato	Escalope de Dinde Sœ Financiere	Paupiette de Veau Jus aux Herbes	Filet de Colin Sœ Curry	Filet de Hoki au Beurre Baislic	Roti de Porc aux Herbes
Garniture	Endives Bechamel		Riz	Flageolets	Semoule	Choux de Bruxelles à l'Ail	Purée de Pdt Noix Muscade
Laitage	Petit Suisse Nature	Yaourt Nature	Fromage Blanc Battu	Yaourt Bio Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature	Petit Suisse Nature
Dessert	Salade de Fruits Frais	Abricots Sirop Creme Anglaise	Banane	Kiwi	Pomme	Fruits Secs	Poire au Sirop
MENU VIOLETTE							
Entrée	Friand à la Viande	Cœur de Palmier Ciboulette	Salade de Haricots Verts	Pani Burns au Fromage	Salade de Concombres et Tomates Vinaigrette Estragon	Terrine de Canard	Salade de Coquillettes Dés Mimolette
Plat	Steak de Thon Sœ Marinier	Saute de Volaille Vigneronne	Boulettes d'Agneau Sœ Tomato	Filet de Merlu Creme Safrane	Steak de Bœuf Hache Sœ Moutarde	Saute de Cerf Sœ Poivrade	Truite aux Echalotes
Garniture	Legumes Anciens	Gratin Dauphinois	Garniture de Celeris Persillade	Trio de Legumes Vapeur	Pdt Vapeur Beurre Persil	Spaghettis	Gratins de Poireaux
Laitage	Tomme Blanche à la Coupe	Buche Bleue	Fromage des Vignerons	Camenbert à la Coupe	Fourme d'Ambert	Savaron	Saint Florentin Local
Dessert	Eclair à la Vanille	Baba au Rhum Chantilly	Fondant Chataigne (Part)	Entremet Poire Caramel	Tarte au Chocolat	Bavarois Framboise	Gateau Basque
MENU LILAS							
Entrée	Salade de Chou Rouge Olives Noires	Taboule au Maïs	Chou Blanc Rapee Raisins Secs	Cervelas Remoulade	Fond d'Artichauts Sœ Tartare	Salade Verte Maïs	Salami
Plat	Escalope de Porc Sœ à l'Ancienne	Croquettes de Poisson	Omelette	Escalope de Dinde Viennoise	Œufs Durs Sœ Mornay	Nems au Poulet	Pane Ble Fromage Epinard
Garniture	Boullgour	Poelee Campagnarde	Haricots Blancs au Jus	Pennes Sœ Tomato	Duo de Courgettes Herbes de Provence	Batonniere de Legumes Persillade	Poelee Meridionale
Laitage	Petit Moule Nature	Portion Mme Loic	Petit Moule aux Noix	Chantailou Ail et Fines Herbes	Rondele Nature	Cancoillotte à l'Ail	Petit Moule Ail et Fines Herbes
Dessert	Compote de Pêche	Liegeois Chocolat	Flan Chocolat (Pot)	Creme Dessert Praline (Pot)	Compote de Poire	Yaourt aux Fruits	Pomme au Four Coulis de Fruits Rouges
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Rillettes Pur Porc	Pate Forestier	Crepes aux Champignons	Maquereaux à la Tomato	Salade de Petits Pois au Thon	Salade Betteraves Rouges Oignons Rissoles	Sardines à la Tomato
Plat	Chili Vegetarien	Cassolette Petits Pois Carottes Dés de Jambon Thym	Parmentier Crecy de Colin	Quiche Lorraine	Tajine Emince Emince de Volaille	Tartiflette	Raviolis Frais au Bœuf Sœ Provençale
Garniture							
Laitage	Carre Fondu Calcium	Brebicreme	Vache Picon	Tartare Nature	Pave Demi Sel	Delice de Camenbert	Chanteneige
Dessert	Yaourt Aromatise	Compote de Poire	Gateau de Semoule Nappe (Pot)	Madeleines aux Œufs	Flan Vanille (Pot)	Flan Nappe Caramel (Pot)	Fromage Blanc Vanille
COMPLEMENTS COMMUNS AUX MENUS							
Potage	Creme de Courgettes	Veloute d'Epinards	Potage Savoyard	Soupe à l'Oignon	Veloute Napolitain	Potage Saint Germain	Soupe des Maraichers
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							