

Menu : Du 12/10/26 au 18/10/26 . Semaine : 42

	Livraison lundi	Livraison Mardi		Livraison Jeudi		Livraison Vendredi	
	Lundi 12 Oct	Mardi 13 Oct	Mercredi 14 Oct	Jeudi 15 Oct	Vendredi 16 Oct	Samedi 17 Oct	Dimanche 18 Oct
MENU ROSE							
Entrée	Coleslaw	Salade de Lentilles Echalote	Terrine de Saumon Jardiniere Mayonnaise	Saucisson Cuit à l'Ail	Salade Verte Feta Lardons	Jambon Blanc Cornichons	Feuillete Hot Dog Ketchup (Volaille)
Plat	Pied de Porc Pane Sce Gribiche	Aiguillettes de Poulet Jus au Paprika	Tarte Chevre Tomato	Escalope de Dinde Sce Financiere	Paupiette de Veau Jus aux Herbes	Filet de Colin Sce Curry	Filet de Hoki au Beurre Baislic
Garniture	Pdt Rissolees	Endives Bechamel		Riz	Flageolets	Semoule	Choux de Bruxelles à l'Ail
Laitage	Fromage Blanc Battu	Petit Suisse Nature	Yaourt Nature	Fromage Blanc Battu	Yaourt Bio Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature
Dessert	Mirabelles au Sirop	Salade de Fruits Frais	Abricots Sirop Creme Anglaise	Banane	Kiwi	Pomme	Fruits Secs
MENU VIOLETTE							
Entrée	Salade de Pepinette Dés de Bleu	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
Plat	Coquelet Français Roti aux Herbes	Steak de Thon Sce Marinier	Saute de Volaille Vigneronne	Boulettes d'Agneau Sce Tomato	Filet de Merlu Creme Safranee	Steak de Bœuf Hache Sce Moutarde	Saute de Cerf Sce Poivrade
Garniture	Chou Fleur Beurre Paprika	Legumes Anciens	Gratin Dauphinois	Garniture de Celeris Persillade	Trio de Legumes Vapeur	Pdt Vapeur Beurre Persil	Spaghettis
Laitage	Fromage à la Coupe	Tomme Blanche à la Coupe	Buche Bleue	Fromage des Vignerons	Camenbert à la Coupe	Fourme d'Ambert	Savaron
Dessert	Biscuit Roule Fraise	Eclair à la Vanille	Baba au Rhum Chantilly	Fondant Chataigne (Part)	Entremet Poire Caramel	Tarte au Chocolat	Bavarois Framboise
MENU LILAS							
Entrée	Pate Croute de Volaille (Sans Porc)	Salade de Chou Rouge Olives Noires	Taboule au Maïs	Chou Blanc Rapee Raisins Secs	Cervelas Remoulade	Fond d'Artichauts Sce Tartare	Salade Verte Maïs
Plat	Calamars à la Romaine	Escalope de Porc Sce à l'Ancienne	Croquettes de Poisson	Omelette	Escalope de Dinde Viennoise	Œufs Durs Sce Mornay	Nems au Poulet
Garniture	Melange Asiatique	Bouलगour	Poelee Campagnarde	Haricots Blancs au Jus	Pennes Sce Tomato	Duo de Courgettes Herbes de Provence	Batonniere de Legumes Persillade
Laitage	Petit Moule aux Noix	Petit Moule Nature	Portion Mme Loic	Petit Moule aux Noix	Chantailou Ail et Fines Herbes	Rondele Nature	Cancoillotte à l'Ail
Dessert	Semoule au Lait (Pot)	Compote de Peche	Liegeois Chocolat	Flan Chocolat (Pot)	Creme Dessert Praline (Pot)	Compote de Poire	Yaourt aux Fruits
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Sardines à l'Huile	Rillettes Pur Porc	Pate Forestier	Crepes aux Champignons	Maquereaux à la Tomato	Salade de Petits Pois au Thon	Salade Betteraves Rouges Oignons Rissoles
Plat	Gratin de Bœuf Hache Fondue de Poireaux	Chili Vegetarien	Cassolette Petits Pois Carottes Dés de Jambon Thym	Parmentier Crecy de Colin	Quiche Lorraine	Tajine Emince Emince de Volaille	Tartiflette
Garniture							
Laitage	Cantafras	Carre Fondu Calcium	Brebicreme	Vache Picon	Tartare Nature	Pave Demi Sel	Delice de Camenbert
Dessert	Compote Pomme Fraise	Yaourt Aromatise	Compote de Poire	Gateau de Semoule Nappe (Pot)	Madeleines aux Œufs	Flan Vanille (Pot)	Flan Nappe Caramel (Pot)
COMPLEMENTS COMMUNS AUX MENUS							
Potage	Potage Garbure Bearnaise	Creme de Courgettes	Veloute d'Epinards	Potage Savoyard	Soupe à l'Oignon	Veloute Napolitain	Potage Saint Germain
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							