

Menu : Du 09/11/26 au 15/11/26 . Semaine : 46

	Livraison lundi	Livraison Mardi		Livraison Jeudi		Livraison Vendredi	
	Lundi 09 Nov	Mardi 10 Nov	Mercredi 11 Nov	Jeudi 12 Nov	Vendredi 13 Nov	Samedi 14 Nov	Dimanche 15 Nov
MENU ROSE							
Entrée	Tarte au Fromage	Fonds d'Artichauts Vinaigrette	Jambon Cru	Celeris Frais Remoulade	Mortadelle	Pate Croute de Volaille (Ss Porc)	Salade Avocat Maïs Tomate Sce Mayonnaise
Plat	Jambon Chaud Sce Creme Moutarde	Cuisse de Canette aux Olives	Tartiflette	Saute de Porc au Romarin	Œufs en Meurette	Roti de Porc Sce Morvandelle	Brochette de Volaille Sce Maltaise
Garniture	Chou Frais Braise	Semoule		Ble	Puree de Pdt	Haricots Blancs	Riz Creole
Laitage	Fromage Blanc Battu	Petit Suisse Nature	Tomme de Montagne	Fromage Blanc Battu	Yaourt Bio Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature
Dessert	Salade de Fruits Frais Cannelle	Poire Locale	Pomme au Four	Carpaccio d'Ananas	Clementines	Kiwi	Salade de Fruits Frais
MENU VIOLETTE							
Entrée	Pate de Foie	Salade de Boulgour Feta Tomato	Salade de Pois chiches à la Libanaise	Feuillete Dubarry	Salade de Mache aux Noix	Salade de Chou Blanc Lardons	Terrine de Canard
Plat	Steak de Thon Marseillaise	Escalope de Porc Chorizo	Aiguillettes de Poulet Sce à l'Ancienne	Steak Hache de Veau Sce Bearnaise	Chipolatas Grillees	Steak de Bœuf Hache Beurre Persil Echalotes	Saute de Cerf au Vin Rouge
Garniture	Risotto Cremeux	Brocolis Vapeur	Puree de Courgettes	Gratin de Chou Fleur	Lentilles	Pdt Sautees Rondelles	Gratin de Bettes Muscade
Laitage	Emmenthal à la Coupe	Buche du Pilat	Yaourt Nature	Fromage des Vignerons	Edam à la Coupe	Buche de Chevre	Fourmol
Dessert	Gateau Maison Vanille	Cookies aux Pepites de Chocolat	Donuts	Mini Canneles de Bordeaux	Madeleine Chocolat Noisette	Biscuit Fraise (Part)	Foret Noire
MENU LILAS							
Entrée	Rillettes de Surimi et Thon au Fromage Blanc	Salade d'Endives	Salade de Chou Rouges aux Pommes	Salade de Petits Pois Menthe	Salade de Perles Surimi Sce Cocktail	Taboule	Macedoine de Legumes au Curry
Plat	Œufs Brouilles Ciboulette	Nems de Legumes	Quenelles de Brochet Sce Tomato	Filet de Hoki Curry	Cordon Bleu de Volaille	Poisson Meuniere Rondelle Citron	Paupiette de la Mer Sce Duglere
Garniture	Dés de Potiron Beurre Persil	Haricots Verts	Trio de Legumes Beurre Persil	Poelee Forestiere	Legumes Anciens	Poelee Campagnarde	Epinards en Branches
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	Taourt Fermier Aromatise Local	Yaourt aux Fruits	Creme Dessert Chocolat (Pot)	Gateau de Semoule (Pot)	Yaourt Aromatise	Yaourt Local sur Lit de Fruits	Liegeois Cafe
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Salade de Betteraves	Pate de Campagne	Crepes au Fromage	Pate Forestier	Terrine de Legumes Mayonnaise	Sardines à l'Huile	Salade de Betteraves
Plat	Cassiolette Petits Pois à la Volaille	Lasagnes au Saumon	Pepinettes Chorizo Poivrons	Chili Corn Carne	Tarte Saumon Ciboulette	Boulettes Agneau Legumes Tajine au Jus	Dés Omelette Macaronis Sce Tomato P
Garniture							
Laitage	Cantafras	Carre Fondu Calcium	Brebicreme	Vache Picon	Tartare Nature	Pave Demi-Sel	Delice de Camembert
Dessert	Compote de Pommes	Flan Nappe Caramel (Pot)	Compote Pomme Fraise	Petit Sucré	Creme Dessert Praline (Pot)	Mousse au Chocolat (Pot)	Madelon Chocolat
Panna Cotta Maison Caramel							
Potage	Potage Dubarry	Potage Crecy	Potage Savoyard	Soupe des Maraichers	Potage Andalou	Creme Forestiere	Soupe Tourangelles
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							