Bien Etre et Vie - repas@bienetre-et-vie.fr - 03 80 30 10 02 - Menu CAMPAGNE Du 17/11/26 au 23/11/26 : 47

	Livraison lundi	Livraison Mercredi			Livraison Vendredi		
	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11	Samedi 21/11	Dimanche 22/11	Lundi 23/11
MENU ROSE							
Entrée	Tarte Thon Tomate	Salade Coleslaw	Jambon Persille	Rillettes Pur Porc	Salade de Chou Rouge aux Pommes	Asperges Vinaigrette (Stick)	Salade de Pois Chiches au Cumin
Plat	Tilapia Sce Ensoleillée	Merlu Sce Duglere	Saucisson Chaud	Cote de Porc Sce Robert	Escalope de Dinde Viennoise	Tête de Veau Sce Gribiche	Cuisse de Poulet aux Herbes de Provence
Garniture	Poelee Potiron Ail Thym	Boulgour aux Champignons	Chou et Pdt Vapeur	Petits Pois aux Oignons	Poelee Maison Brocolis Panais Patate Douce	Pdt Cubes Persillées	Poelee de Celeri Rave
Laitage	Fromage Blanc Battu	Yaourt Nature	Comte	Veloute Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature	Fromage Blanc Battu
Dessert	Abricots au Sirop Chantilly	Salade d'Agrumes à la Cannelle	Poire au Vin	Orange	Kiwi	Salade ananas Fruits Rouge Menthe	Pomme au Four Caramel Beurre Sale
MENU VIOLETTE							
Entrée	Salami	Terrine de Poisson Citron	Salade Verte au Dés de Bleu	Maquereaux à la Moutarde	Cervelas Remoulade	Fromage de Tête	Andouille Noire
Plat	Lapin Dijonnaise	Knack au Jus	Filet de Colin Beurre Persil	Coq à la Biere	Bœuf Bourquignon	Saute de Volaille Sce Chasseur	Hache de Veau Sce au Poivre
Garniture	Pommes Noisette	Flageolets Provençale	Riz Pilaf	Pennes Rigate	Gnocchi	Choux de Bruxelles à l'Ail	Haricots Rouges
Laitage	Goda à la Coupe	Boisettin Vache	Petit Suisse Nature	Saint Paulin à la Coupe	Camenbert à la Coupe	Buchette Lait Melangé	Mimolette
Dessert	Pasteis de Nata	Charlotte Maison aux Pêches	Tarte aux Pommes et Rhubarbe	Eclair au Cafe	Tarte Nid d'Abeilles	Entremet Chocolat	Tarte aux Framboises
MENU LILAS							
Entrée	Salade Betteraves Ciboulette	Feuillete au Chevre	Pani Burns au Fromage	Salade d'Endives Dés de Fromage	Friand à la Viande	Medaillon de Surimi Sce Verte	Champignons Creme
Plat	Spaghettis à la Bolognaise	Nems au Poulet	Omelette Sce Tomate Basilic	Tresse au Fromage	Accras de Morue	Nuggets Emmenthal	Moules à l'Espagnole
Garniture		Julienne de Legumes	Poelee Meridionale	Courgettes à la Creme	Garniture de Celeris Beurre Persil	Poelee Villageoise	Frites
Laitage	Delice de Camenbert	Carre Fondu Calcium	Rondele au Bleu	Portion Mme Loic	Mini Cabrette	Chanteneige	Rondele aux Noix
Dessert	Liegeois Chocolat	Creme Dessert Praline (Pot)	Biscuit Sec	Fromage Blanc Coulis de Fruits Rouges	Compote Pommes Coing	Flan Nappe Caramel (Pot)	Yaourt Bio Aromatise
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Celeris Frais Rape Raisins Secs et Noix	Salade de Pdt Œuf Dur Jambon	Salade Pamplemousse Avocat	Salade de Haricots Beurre Maïs	Cœur de Palmier Vinaigrette	Crepes au Fromage	Carottes Rapess à la Vinaigrette
Plat	Cassolette Chou Fleur Tomate aux Dés de Volaille	Quenelles Natures Haricots Verts Sce Roquefort	Crepes aux Champignons	Cassolette de Saumon Epinards Haches Creme Muscade	Œufs Brouilles Lentilles Sce Tomate	Assiette de Poisson au Potiron	Hachis Parmentier de Bœuf Dubarry
Garniture							
Laitage	Cantafrais	Tartare Nature	Pave Demi-Sel	Chantaillou Ail et Fines Herbes	Petit Moule Nature	Samos	Vache Picon
Dessert	Compote d'Ananas (Pot)	Fromage Blanc Vanille	Yaourt Aromatise	Mousse au Chocolat (Pot)	Semoule au Lait (Pot)	Compotee de Peche Morceaux	Creme Dessert Vanille (Pot)
COMPLEMENTS AUX MENUS : 1/2 Baguette - " Petit Déj' " (Viennoiserie + Jus d'Orange) et Potage varié :							
Potage	Veloute Poireaux Pdt	Soupe Dauphinoise	Potage aurore	Creme de Courgettes	Velouter du Potager	Soupe cressonierre	Potage Saint Germain

Pour tout menu possibilité de remplacement (à reporter sur le bon de commande)

Entrée : Jambon Blanc - Plat : Filet de Colin - Garniture : Purée de PDT - Laitage : Yaourt Nature - Dessert : Fruit de Saison