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

Bien Etre et Vie - repas@bienetre-et-vie.fr - 03 80 30 10 02 - Menu CAMPAGNE Du 24/11/26 au 30/11/26 : 48

	Livraison lundi	Livraison Mercredi			Livraison Vendredi		
	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11	Samedi 28/11	Dimanche 29/11	Lundi 30/11
MENU ROSE							
Entrée	Crepes au Jambon Fromage	Quiche Lorraine	Salade Verte Vigneronne Noix Raisins Secs Lardons	Salade de Lentilles aux Oignons	Salade de Pates Trofie au Basilic	Haricots Coco Echalote Persil	Salade Mexicaine Œufs Durs Mayo
Plat	Filet de Merlu Sce Provençale	Saucisse de Toulouse	Jambon Chaud au Madere	Saute de Porc Moutarde	Foie de Genisse Frais à l'Echalote	Paupiette du Pecheur Citron Aneth	Saumonette Grenobloise
Garniture	Haricts Beurre	Carottes et Champignons Persillade	Pdt Quartiers	Cotes de Bettes Sautees Persillees	Jardiniere de Legumes	Poelee Meridionale	Epinards en Branches
Laitage	Petit Suisse Nature	Yaourt Nature	Fromage Blanc aux Herbes	Yaourt Bio Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature	Petit Suisse Nature
Dessert	Poire	Abricots Sirop Creme Anglaise	Clementines	Banane	Orange	Kiwi	Compote de Peche
MENU VIOLETTE							
Entrée	Chou Rouge Rape Feta	Salade Avocat Sce Cocktail	Tarte aux Legumes	Pate Forestier	Rosette Cornichons	Pate en Croute	Carottes Rapees au Cumin
Plat	Roti de Dinde Sce Poulette	Saute de Bœuf à la Chinoise	Saumon Sce Beurre Blanc	Filet de Hoki Sce Mascarine	Tilapia à l'Escabeche	Coq au Vin	Steak de Bœuf Hache à l'Italienne
Garniture	Lentilles	Semoule	Emince de Poireaux à la Creme	Puree de Pois	Riz	Pommes Rosti	Pennes
Laitage	Tomme Noire	Coulommiers	Saint Nectaire	Emmenthal à la Coupe	Bleu de Bresse	Chaource	Cantal
Dessert	Biscuit Roule Chocolat Noisette	Bavarois Framboise	Tarte Clafoutis Cerises	Donuts au Sucre	Milles Feuilles	Moelleux Abricot	Fondant Chocolat (Part)
MENU LILAS							
Entrée	Salade de Pdt Maïs	Saucisson Cuit à l'Ail	Bacon	Chou Blanc Dés Mimolette	Salade Pamplemousse Maïs Soja	Celeris Frais Remoulade	Salade Verte aux Gesiers Confits
Plat	Samoussas aux Legumes	Nuggets de Volaille	Paupiette de Veau au Jus	Tomate Farcie (Sans Porc)	Escalope de Dinde Viennoise	Cote de Porc au Jus	Omelette Fraiche au Fromage
Garniture	Wok de Legumes	Gratin de Brocolis	Legumes Ancienns	Boulgour aux Oignons Rissoles	Duo de Courgettes au Thym	Dés de Potiron Beurre Persil	Poelee de Chou Frise aux Oignons
Laitage	Petit Moule Nature	Portion Mme Loic	Petit Moule aux Noix	Chantaillou Ail et Fines Herbes	Rondele Nature	Cancoillotte à l'Ail	Petit Moule Ail et Fines Herbes
Dessert	Compote Pomme Banane	Liegeois Chocolat	Yaourt Aromatise	Creme Caramel (Pot)	Yaourt aux Fruits	Semoule au Lait (Pot)	Creme Dessert Praline (Pot)
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Pate de Foie	Salade de Haricots Blancs Echalote	Terrine de Poisson Mayonnaise	Cake Maison Olives Fromage	Terrine de Legumes	Tartinade de Surimi au Fromage Frais	Maquereaux à la Moutarde
Plat	Assiette Boulettes d'Agneau Cumin Coquillettes	Effiloche de Colin Sce Oseille Poelee Villageoise	Crepes au Fromage	Emince de Volaille Batonniere Legumes Sce Dijonnaise	Boulettes de Bœuf Haricots Verts Persillade	Tarte Volaille Legumes	Cassolette Petits Pois Chorizo Dés de Jambon
Garniture							
Laitage	Carre Fondu Calcium	Brebicreme	Vache Picon	Tartare Nature	Pave Demi-Sel	Delice de Camenbert	Chanteneige
Dessert	Gaufre au Lait 'Sachet)	Fromage Blanc Vanille	Compotee de Pommes Speculoos	Compote Pomme Fraise	Flan Vanille (Pot)	Mousse au Chocolat	Mousse Mangue Maison
COMPLEMENTS AUX MENUS : 1/2 Baguette - " Petit Déj' " (Viennoiserie + Jus d'Orange) et Potage varié :							
Potage	Potage Dubarry	Velouté d'Asperges	Velouté de Carottes au Gingembre	Potazge Quebecquois	Soupe Tourangelle	Potage Garbure Bearnaise	Soupe Legumes Vermicelles

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