Bien Etre et Vie - repas@bienetre-et-vie.fr - 03 80 30 10 02 - Menu VILLE Du 16/11/26 au 22/11/26 : 47

	Livraison lundi	Livraison Mardi		Livraison Jeudi		Livraison Vendredi	
	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11	Samedi 21/11	Dimanche 22/11
MENU ROSE							
Entrée	Salade de Pdt aux Harengs	Tarte Thon Tomate	Salade Coleslaw	Jambon Persille	Rillettes Pur Porc	Salade de Chou Rouge aux Pommes	Asperges Vinaigrette (Stick)
Plat	Filet de Poulet Sce aux Poivres	Tilapia Sce Ensoleillée	Merlu Sce Duglere	Saucisson Chaud	Cote de Porc Sce Robert	Escalope de Dinde Viennoise	Tête de Veau Sce Gribiche
Garniture	Poelee Villageoise	Poelee Potiron Ail Thym	Boulgour aux Champignons	Chou et Pdt Vapeur	Petits Pois aux Oignons	Poelee Maison Brocolis Panais Patate Douce	Pdt Cubes Persillées
Laitage	Petit Suisse Nature	Fromage Blanc Battu	Yaourt Nature	Comte	Veloute Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature
Dessert	Banane	Abricots au Sirop Chantilly	Salade d'Agrumes à la Cannelle	Poire au Vin	Orange	Kiwi	Salade ananas Fruits Rouge Menthe
MENU VIOLETTE							
Entrée	Aspic aux Crevettes	Salami	Terrine de Poisson Citron	Salade Verte au Dés de Bleu	Maquereaux à la Moutarde	Cervelas Remoulade	Fromage de Tête
Plat	Boudin Noir aux Pommes Cuites	Lapin Dijonnaise	Knack au Jus	Filet de Colin Beurre Persil	Coq à la Biere	Bœuf Bourquignon	Saute de Volaille Sce Chasseur
Garniture		Pommes Noisette	Flageolets Provençale	Riz Pilaf	Pennes Rigate	Gnocchi	Choux de Bruxelles à l'Ail
Laitage	Carre de l'Est	Goda à la Coupe	Boisettin Vache	Petit Suisse Nature	Saint Paulin à la Coupe	Camenbert à la Coupe	Buchette Lait Melangé
Dessert	Beignet au Chocolat Noisette	Pasteis de Nata	Charlotte Maison aux Pêches	Tarte aux Pommes et Rhubarbe	Eclair au Cafe	Tarte Nid d'Abeilles	Entremet Chocolat
MENU LILAS							
Entrée	Emince de Poireaux Vinaigrette	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
Plat	Charcuterie Raclette	Spaghettis à la Bolognaise	Nems au Poulet	Omelette Sce Tomate Basilic	Tresse au Fromage	Accras de Morue	Nuggets Emmenthal
Garniture	Pommes Vapeur et Fromage Raclette		Julienne de Legumes	Poelee Meridionale	Courgettes à la Creme	Garniture de Celeris Beurre Persil	Poelee Villageoise
Laitage	Chanteneige	Delice de Camenbert	Carre Fondu Calcium	Rondele au Bleu	Portion Mme Loic	Mini Cabrette	Chanteneige
Dessert	Flan Vanille (Pot)	Liegeois Chocolat	Creme Dessert Praline (Pot)	Biscuit Sec	Fromage Blanc Coulis de Fruits Rouges	Compote Pommes Coing	Flan Nappe Caramel (Pot)
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Salade de Haricots Blancs	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
Plat	Effiloche de Colin Batonnieres Carottes Jaune Creme Paprika	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
Garniture							
Laitage	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Cantafrais	Tartare Nature	Pave Demi-Sel	Chantaillou Ail et Fines Herbes	Petit Moule Nature	Samos
Dessert	Compote Pomme Banane	Compote d'Ananas (Pot)	Fromage Blanc Vanille	Yaourt Aromatise	Mousse au Chocolat (Pot)	Semoule au Lait (Pot)	Compotee de Peche Morceaux
COMPLEMENTS AUX MENUS : 1/2 Baguette - " Petit Déj' " (Viennoiserie + Jus d'Orange) et Potage varié :							
Potage	Potage Argenteuil	Veloute Poireaux Pdt	Soupe Dauphinoise	Potage aurore	Creme de Courgettes	Velouter du Potager	Soupe cressonierre

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 VILLE Du 23/11/26 au 29/11/26 : 48

	Livraison lundi	Livraison Mardi		Livraison Jeudi		Livraison Vendredi	
	Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11	Samedi 28/11	Dimanche 29/11
MENU ROSE							
Entrée	Salade de Pois Chiches au Cumin	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
Plat	Cuisse de Poulet aux Herbes de Provence	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
Garniture	Poelee de Celeri Rave	Haricts Beurre	Carottes et Champignons Persillade	Pdt Quartiers	Cotes de Bettes Sautees Persillees	Jardiniere de Legumes	Poelee Meridionale
Laitage	Fromage Blanc Battu	Petit Suisse Nature	Yaourt Nature	Fromage Blanc aux Herbes	Yaourt Bio Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature
Dessert	Pomme au Four Caramel Beurre Sale	Poire	Abricots Sirop Creme Anglaise	Clementines	Banane	Orange	Kiwi
MENU VIOLETTE							
Entrée	Andouille Noire	Chou Rouge Rape Feta	Salade Avocat Sce Cocktail	Tarte aux Legumes	Pate Forestier	Rosette Cornichons	Pate en Croute
Plat	Hache de Veau Sce au Poivre	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
Garniture	Haricots Rouges	Lentilles	Semoule	Emince de Poireaux à la Creme	Puree de Pois	Riz	Pommes Rosti
Laitage	Mimolette	Tomme Noire	Coulommiers	Saint Nectaire	Emmenthal à la Coupe	Bleu de Bresse	Chaource
Dessert	Tarte aux Framboises	Biscuit Roule Chocolat Noisette	Bavarois Framboise	Tarte Clafoutis Cerises	Donuts au Sucre	Milles Feuilles	Moelleux Abricot
MENU LILAS							
Entrée	Champignons Creme	Salade de Pdt Maïs	Saucisson Cuit à l'Ail	Bacon	Chou Blanc Dés Mimolette	Salade Pamplemousse Maïs Soja	Celeris Frais Remoulade
Plat	Moules à l'Espagnole	Samoussas aux Legumes	Nuggets de Volaille	Paupiette de Veau au Jus	Tomate Farcie (Sans Porc)	Escalope de Dinde Viennoise	Cote de Porc au Jus
Garniture	Frites	Wok de Legumes	Gratin de Brocolis	Legumes Ancienns	Boulgour aux Oignons Rissoles	Duo de Courgettes au Thym	Dés de Potiron Beurre Persil
Laitage	Rondele aux Noix	Petit Moule Nature	Portion Mme Loic	Petit Moule aux Noix	Chantaillou Ail et Fines Herbes	Rondele Nature	Cancoillotte à l'Ail
Dessert	Yaourt Bio Aromatise	Compote Pomme Banane	Liegeois Chocolat	Yaourt Aromatise	Creme Caramel (Pot)	Yaourt aux Fruits	Semoule au Lait (Pot)
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Carottes Rapess à la Vinaigrette	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
Plat	Hachis Parmentier de Bœuf Dubarry	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
Garniture							
Laitage	Vache Picon	Carre Fondu Calcium	Brebicreme	Vache Picon	Tartare Nature	Pave Demi-Sel	Delice de Camenbert
Dessert	Creme Dessert Vanille (Pot)	Gaufre au Lait 'Sachet)	Fromage Blanc Vanille	Compotee de Pommes Speculoos	Compote Pomme Fraise	Flan Vanille (Pot)	Mousse au Chocolat
COMPLEMENTS AUX MENUS : 1/2 Baguette - " Petit Déj' " (Viennoiserie + Jus d'Orange) et Potage varié :							
Potage	Potage Saint Germain	Potage Dubarry	Veloute d'Asperges	Veloute de Carottes au Gingembre	Potazge Quebecquois	Soupe Tourangelle	Potage Garbure Bearnaise

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