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