Bien Etre et Vie - repas@bienetre-et-vie.fr - 03 80 30 10 02 - Menu CAMPAGNE Du 01/12/26 au 07/12/26 : 49

	Livraison lundi	Livraison Mercredi			Livraison Vendredi		
	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12	Samedi 05/12	Dimanche 06/12	Lundi 07/12
MENU ROSE							
Entrée	Salade Exotique(Palmier/ Maïs/Ananas)	Andouille Noire	Terrine de Lapin	Salade Pdt Oignons	Maquereaux au Vin Blanc	Salade de Ble Antiboise	Salade de Pois Chiches à la Grecque
Plat	Pane Ble Fromage Epinard	Filet Mignon de Porc Sce Grand-Mere	Chou Farci (Sans Porc)	Tilapia Sce Marseillaise	Filet de Poulet Sce Colombo	Merlu Sce Hollandaise	Boulettes de Bœuf à l'Indienne
Garniture	Endives Bechamel	Pdt Quartiers		Haricots Verts	Flageolets au Thym	Trio de Legumes aux Brocolis	Legumes à Tajine
Laitage	Fromage Blanc Battu	Yaourt Nature	Petit Suisse Nature	Veloute Nature	Fromage Blanc Faisselle	Yaourt Nature	Fromage Blanc Battu
Dessert	Pomme	Poire au Naturel Creme Anglaise	Kiwi	Clementines	Banane	Peche au Sirop Chantilly	Orange
MENU VIOLETTE							
Entrée	Pizza Maison Fromage	Emince de Poireaux Moutarde à l'Ancienne	Cœur de Palmier Vinaigrette à l'Ail	Salade de Cervelas	Salade Vert Feta Noix	Saucisson Brioche	Salade de Chou Rouge Olives Noires
Plat	Saute de Volaille aux Olives	Boulettes d'Agneau Creme d'Ail	Steak de Thon Ensoleille	Pot au Feu et Ses Legumes	Tartiflette	Blanquette de Veau	Filet de Colin Sce Echalotes
Garniture	Tagliatelles Fraiches	Chou Fleur Vapeur	Riz			Poelee Potiron Ail Thym	Riz
Laitage	Carre de l'Est	Gouda à la Coupe	Fourme d'Ambert	Brie à la Coupe	Saint Florentin Local	Comte	Tommes Grise
Dessert	Tarte Tropezienne	Beignet Abricot	Far Breton	Tarte Pommes et Noix	Chou Vanille	Tarte au Chocolat	Gateau Basque
MENU LILAS							
Entrée	Salade de Haricots Verts Persillade	Betteraves Rouges Sce Bulgare	Tarte aux Legumes	Coleslaw	Jambon Blanc Cornichons	Salade Avocat Vinaigrette	Salade Maïs Ananas Poivrons Vte au Gingembre
Plat	Blanquette de Poissons à la Creme	Escalope de Dinde Sce Soja	Œufs Brouilles	Knack au Jus	Filet de Poisson Meuniere	Manchons de Poulet Tex Mex	Nems au Poulet
Garniture	Semoule	Ble Pilaf	Poelee de Fenouil	Lentilles	Navets Glaces	Macaronis	Melange Asiatique
Laitage	Saint Moret	Chantaillou Ail et Fines Herbes	Pave Demi-Sel	Rondele aux Noix	Cancoillotte Portion	Brebicreme	Petit Moule aux Noix
Dessert	Ananas au Sirop/Noix de Coco	Tartelette Chocolat Noisette (Sachet)	Flan Chocolat (Pot)	Flan Nappe Caramel (Pot)	Petit Suisse aux Fruits	Compote Pomme Fraise	Panna Cotta Maison Coulis de Fruits Rouges
MENU FACILE A MANGER							
Entrée	Pate de Campagne	Salade d'Œufs Durs Sce Cocktail	Sardines à l'Huile	Terrine de Saumon Jardineire Mayonnaise	Salade de Haricots Rouges	Carottes Rapees Surimi Mayonnaise	Rillettes Pur Porc
Plat	Chili Con Carne	Tortis aux Fruits de Mer Persillade	Gratin de Potiron Boulettes de Veau	Tortellinis Ricotta Epinards Sce Aurore	Omelette Poelee Villageoise	Crepes aux Champignons	Tarte Chevre Tomate
Garniture							
Laitage	Vache Picon	Rondele Nature	Carre Fondu Calcium	Portion Mme Loic	Petit Moule Nature	Tartare Nature	Cantafrais
Dessert	Flan Vanille (Pot)	Yaourt Aromatise	Compote Pommes Mirabelle	Yaourt aux Fruits	Creme Dessert Chocolat (Pot)	Liegeois Vanille	Creme Dessert Caramel (Pot)
COMPLEMENTS AUX MENUS : 1/2 Baguette - " Petit Déj' " (Viennoiserie + Jus d'Orange) et Potage varié :							
Potage	Veloute d'Epinards	Potage Savoyard	Potage Crecy	Veloute Napolitain	Potage Saint Germain	Soupe Des Maraichers	Potage Andalou

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