



MENUS JUILLET 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JUIN 2025

**NOM :**

**Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

	MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 07-juil	 Taboulé BIO Potage de brocolis  <b>Colin d'Alaska pané riz soufflé</b> <b>Carottes persillées</b>		Fond d'artichaut vinaigrette Potage de brocolis <b>Lapin au romarin</b> <b>PDT rissoles</b>	
MARDI 08-juil	 Fromage blanc BIO LCL Fruit de saison BIO <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Concombre BIO vinaigrette Potage Dubarry <b>Farfalles aux légumes du sud</b> <b>et fromage de brebis</b>		 Carré de l'Est LCL Fruit de saison BIO Fromage de tête Potage Dubarry <b>Emincé de poulet sauce crème</b> <b>champignons</b> <b>Pomme de terre vapeur</b>	
MERCREDI 09-juil	 Betteraves BIO vinaigrette Potage de champignons  <b>Sauté de veau VF sauce poivre</b> <b>Boullgour et ratatouille BIO</b>		 Fromage frais Tartare Compote pommes - fraises BIO Salade milanaise (pâtes, poivrons rouge et vert) Potage de champignons <b>Merlu sauce créole</b> <b>Printanière de légumes</b> ( pommes de terre, petits pois, haricots verts, jeunes carottes, oignons émincé)	
JEUDI 10-juil	 Cantal AOP Fruit de saison LCL <b>REPAS FROID</b> Pastèque Potage de chou-fleur <b>Rôti de dinde LF (froid) sauce barbecue</b> <b>Salade pois chiches, haricots verts, maïs,</b> <b>tomate</b>		 Pamplemousse + sucre Potage de chou-fleur <b>Boulette de bœuf Bio</b> <b>Semoule aux petits légumes</b>	
VENDREDI 11-juil	 Petit fromage blanc Cake au chocolat Gaspacho de tomate Potage de poireaux <b>Jambon blanc au jus</b> <b>Pomme frites BIO</b>		 Saint-Paulin BIO Cake au chocolat Courgettes râpées Potage de poireaux <b>Quenelles sauce tomate</b> <b>Pépinettes (pâtes)</b>	
SAMEDI 12-juil	 Fromage frais Petit moulé ail et fines herbes Yaourt aux fruits Lentilles à l'échalote Potage de légumes racines <b>Filet de merlu façon tajine</b> <b>Légumes tajine</b> <b>(carotte, navet, courgette)</b> Tomme noire Riz au lait		Camembert Yaourt aux fruits Cœur de palmier vinaigrette Potage de légumes racines <b>Andouillette façon dijonnaise</b> <b>Pommes boulangères</b> Fromage fondu Crème de Munster Riz au lait	
DIMANCHE 13-juil	 Quinoa façon taboulé Potage de légumes <b>Pintade sauce suprême</b> <b>Brunoise provençale</b> (courgettes, poivrons rouge et jaune, tomates, aubergines, oignons) Yaourt nature BIO LCL Paris - Brest		 Macédoine vinaigrette Potage de légumes <b>Tomate farcie</b> <b>Riz</b> Montboissié Paris - Brest	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

**NOM :**

**Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

	MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
<b>LUNDI</b>  <b>FÊTE NATIONALE (J+4)</b>  14-juil		Salade du pommier (carottes, céleri, pommes) Potage Saint-Germain  <b>Escalope de dinde au jus</b> <b>Purée de pomme de terre</b>  Brie individuel Tarte au chocolat Céleri vinaigrette Potage de carottes		
<b>MARDI</b> J+4  15-juil		<b>Sauté de volaille LR au romarin</b> <b>Purée de courgettes - pommes de terre</b>  Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>  16-juil	Oeuf dur BIO sauce fromage blanc aux herbes Potage de poireaux  <b>Colin d'Alaska meunière</b> <b>Chou fleur - pommes de terre BIO</b>  Tomme du Père Antoine BIO LcL Liégeois café		Fuseau lorrain LCL Potage de poireaux  <b>Pâté lorrain</b> <b>Salade verte</b>  Emmental Liégeois café	
<b>JEUDI</b>  17-juil	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Pomme de terre ravigote Potage de courgettes  <b>Quiche au Maroilles</b> <b>Salade verte mélange</b>  Edam Fruit de saison BIO		Tarte oignon jambon Potage de courgettes  <b>Axoa de veau</b> <b>Piperade</b> (tomates, courgettes, aubergine, poivrons, PDT)  Fromage frais Petit Cotentin Fruit de saison BIO	
<b>VENDREDI</b>  18-juil	<b>REPAS FROID</b> Carottes BIO vinaigrette Potage de légumes  <b>Rôti de bœuf VF (froid) et mayonnaise</b>  <b>Salade d'orge perlée BIO LcL</b> (tomate, orge, concombre, maïs)  Brie BIO LcL Compote de pommes BIO Lcl		Maquereaux au vin blanc Potage de légumes  <b>Filet de merlu sauce basilic</b>  <b>Bouquetière de légumes et PDT</b> (carotte, petits pois, h. verts, chou-fleur)  Fournols Compote de pommes BIO Lcl	
<b>SAMEDI</b>  19-juil	Macédoine vinaigrette Potage de carottes  <b>Aiguillettes de volaille au jus</b> <b>Purée de haricots verts - pommes de terre</b>  Fromage frais Rondelé Ile flottante		Crêpe 3 fromages Potage de carottes  <b>Rognons sauce bordelaise</b> <b>Tourangèle (flageolet, haricot vert)</b>  Munster au cumin AOP Ile flottante	
<b>DIMANCHE</b>  20-juil	Salade savoyarde (PDT, jambon, tomate, persil, échalote, emmental) Velouté de lentilles corail  <b>Colin d'Alaska sauce orientale</b>  <b>Brocolis aux amandes</b>  Mélusin Tarte à la rhubarbe		Champignons à la grecque Velouté de lentilles corail  <b>Haut de cuisse de poulet Vallée d'Auge</b>  <b>Polenta crémeuse</b>  Tomme grise Tarte à la rhubarbe	

**NOM :**

**Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI	<p><b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Radis beurre Potage de champignons</p> <p><b>Semoule BIO sauce tajine marocain pois chiches et raisins secs</b> <i>(carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épices couscous, olives vertes)</i></p>		<p>Salade de riz niçoise Potage de champignons</p> <p><b>Escalope de volaille à la moutarde</b></p> <p><b>Blettes sauce mornay</b></p>	
21-juil	<p>Saint-Nectaire AOP Crème dessert vanille BIO LcL</p>		<p>Fromage frais Saint-Bricet Crème dessert vanille BIO LcL</p>	
MARDI	<p>Salade de pomme de terre ciboulette Potage de poireaux</p> <p><b>Dés de colin d'Alaska sauce citron</b> <b>Haricots verts BIO à l'ail</b></p>		<p>Salami et cornichons Potage de poireaux</p> <p><b>Omelette BIO au fromage</b> <b>Penne rigate (pâtes)</b></p>	
22-juil	<p>Yaourt nature BIO LcL Fruit de saison BIO</p>		<p>Port-Salut Fruit de saison BIO</p>	
MERCREDI	<p>Salade coleslaw BIO Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Sauté de veau BIO à la moutarde</b> <b>Chutney de courgettes</b></p>		<p>Œuf dur BIO mayonnaise Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Colin d'Alaska sauce crevettes</b> <b>Pommes vapeur</b></p>	
23-juil	<p>Coulommiers Brownie</p>		<p>Fromage frais Saint-Môret Brownie</p>	
JEUDI	<p><b>REPAS FROID</b> Salade de tomates BIO Potage de légumes racines</p> <p><b>Cake jambon - fromage</b></p> <p><b>Macédoine BIO vinaigrette</b></p>		<p>Salade Angèle <i>(betterave, céleri, pomme, mayonnaise)</i> Potage de légumes racines</p> <p><b>Emincé de poulet BIO au curry</b></p> <p><b>Riz</b></p>	
24-juil	<p>Fromage blanc BIO LcL (indiv) Compote aux fruits</p>		<p>Emmental Compote aux fruits</p>	
VENDREDI	<p>Concombre BIO façon tzatziki Potage de céleri</p> <p><b>Bœuf LcL sauté façon bourguignon</b> <b>Torti (pâtes)</b></p>		<p>Salade tomates maïs Potage de céleri</p> <p><b>Quenelle sauce tomate</b> <b>Jardinière de légumes</b> <i>(carottes, navets, petits pois, haricots verts)</i></p>	
25-juil	<p>Fournols Fruit de saison BIO</p>		<p>Fromage fondu Vaillotte BIO LcL Fruit de saison BIO</p>	
SAMEDI	<p>Salade de lentilles BIO LcL - fromage de brebis Potage de légumes</p> <p><b>Moussaka</b> <b>Salade verte</b></p>		<p>Courgettes rapix Potage de légumes</p> <p><b>Boudin blanc</b> <b>Pommes de terre vapeur</b></p>	
26-juil	<p>Camembert Mousse chocolat au lait</p>		<p>Fournols Mousse chocolat au lait</p>	
DIMANCHE	<p>Arrivée du <b>TOUR DE FRANCE</b> 27-juil</p> 	<p>Tarte aux poireaux Potage brocolis</p> <p><b>Rôti de veau aux agrumes</b> <b>Boulgour</b></p> <p>Tomme d'Auvergne BIO Pomme au four</p>		

**NOM :**

**Prénom :**

Merci de cocher dans la colonne prévue à cette effet le menu choisi - pas de panachage possible entre plats

MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 28-juil	 <b>REPAS FROID</b> Melon BIO Potage de poireaux épicés Jambon blanc LCL sauce fromage blanc Salade de riz BIO <i>(tomate, riz, poivron, olives)</i> Fromage fondu croc lait Compote de pommes BIO LcL		Tarte provençale Potage de poireaux épicés <b>Œuf durs BIO sauce fromage blanc</b> Epinards à la crème Rouy Compote de pommes BIO LcL	
MARDI 29-juil	 Salade de tomate au basilic Potage de courgettes <b>Escalope de volaille au jus</b> Carottes BIO et assaisonnement cumin Yaourt nature BIO LcL Muffin nature aux pépites de chocolat		 Céleri vinaigrette Potage de courgettes <b>Colin d'Alaska sauce safranée</b> Pommes frites Edam Muffin nature aux pépites de chocolat	
MERCREDI 30-juil	 <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Macédoine vinaigrette Potage de légumes <b>Pizza emmental - mozzarella</b> Salade verte BIO Fromage frais Petit Moulé nature Yaourt BIO LcL à l'abricot		 Pastèque Potage de légumes <b>Garniture façon bouchée forestière (quenelle, dinde)</b> Blé tendre Tomme blanche Yaourt BIO LcL à l'abricot	
JEUDI MENU DU SUD 31-juil			Poivrons à la niçoise Potage de brocolis <b>Cassoulet</b> <i>(saucisse de Toulouse, lardons, haricots blancs, sauce provençale)</i> Pyrénée Fruit de saison BIO	
VENDREDI 01-août	 Taboulé Potage Dubarry <b>Cube de saumon MSC sauce oseille</b> <b>Purée de courgettes - pomme de terre BIO</b> Fromage frais de campagne Fruit de saison		Sardines à l'espagnole Potage Dubarry <b>Sauce bolognaise</b> <b>Coquillettes</b> Emmental Fruit de saison	
SAMEDI 02-août	Roulade de jambon pistache Potage de champignons <b>Pâté lorrain</b> <b>Salade verte</b> Bûche de chèvre Crème dessert caramel		 Concombre façon tzatziki Potage de champignons <b>Aiguillettes de poulet sauce aux herbes</b> <b>Orge perlée BIO LCL</b> Port-Salut Crème dessert caramel	
DIMANCHE 03-août	 Gaspacho de tomates Potage de carottes <b>Tête de veau sauce gribiche</b> <b>Pommes vapeur</b> Fromage fondu Vaillotte BIO LCL Mille-feuille		 Blé à la tomate Potage de carottes <b>Lapin sauce chasseur</b> <b>Choux-fleurs à la napolitaine</b> Coulommiers Mille-feuille	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS