



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

NOM :

Prénom :

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

MENU A		CHOIX	MENU B		CHOIX
RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX		Case à cocher			Case à cocher
LUNDI	Tarte aux poireaux Velouté de lentilles corail Sauté de veau BIO au paprika Haricots plats à l'ail		Asperges mayonnaise Velouté de lentilles corail Colin d'Alaska à l'oseille Tagliatelles		
04-août	Yaourt nature BIO LcL (indiv) Fruit de saison BIO		Tomme noire Fruit de saison BIO		
MARDI	REPAS VÉGÉTARIEN Melon jaune BIO Potage de légumes racines Moussaka de légumes (aubergines) Salade verte		Carottes râpées Potage de légumes racines Aiguillettes de poulet marinées sauce tartare Pommes frites		
05-août	Pont l'Evêque AOP Riz au lait		Rouy Riz au lait Salade Alice		
MERCREDI	REPAS FROID Courgettes râpées Potage Saint-Germain Rôti de bœuf (froid) sauce fromage blanc Salade de pâtes BIO		(crevettes, surimi, pamplemousse) Potage Saint-Germain Sauce carbonara (lardons) Farfalles (pâtes)		
06-août	Bûche de lait mélange Compote pomme - mirabelle BIO LcL Radis - beurre Potage de légumes		Carré de l'Est LCL Compote pomme - mirabelle BIO LcL Betteraves vinaigrette Potage de légumes		
JEUDI	Beignet de poisson blanc MSC Ketchup Petits pois à la française et carottes		Quenelle sauce forestière Purée de PDT		
07-août	Brie BIO LCL Fruit de saison BIO		Fromage frais petit moulé nature Fruit de saison BIO		
VENDREDI	REPAS VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Potage de courgettes Omelette BIO sauce basquaise Ratatouille BIO		Tomate vinaigrette Potage de courgettes Blanquette de colin d'Alaska Blé		
08-août	Petit fromage blanc Cake au citron		Fournols Cake au citron		
SAMEDI	Salade de pommes de terre - ciboulette Potage de poireaux Quiche lorraine Salade verte		Coleslaw Potage de poireaux Sauté de dinde sauce légume d'été Quinoa		
09-août	Tomme de Pierre-Percée BIO LCL Crème dessert caramel Salade Angèle (betterave, céleri, pomme, mayonnaise) Potage de céleri		Fromage frais Cantafrais Crème dessert caramel Salade d'agrumes (mandarine, pamplemousse) Potage de céleri		
DIMANCHE	Bouchée à la reine Riz pilaf		Tripes à la mode de Caen Mélange de légumes racines (Carottes, rutabaga, jaune, céleri)		
10-août	Saint-Paulin BIO Tarte mirabelles		Fourme d'Ambert AOP Tarte mirabelles		

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS AOÛT 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JUILLET 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 11-août	Tomate vinaigrette classique Potage de légumes Chipolata BIO Salade de pommes de terre Emmental Yaourt aux fruits		Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette Potage de légumes Rôti de dinde au jus Blé Fromage frais petit moulé Yaourt aux fruits	
MARDI 12-août	Salade de riz Potage de brocolis Blanquette de colin d'Alaska MSC Brunoise de légumes (carottes, céleris, poireaux) Carré Fruit de saison BIO		Chou kouki Potage de brocolis Estouffade de bœuf Purée de pomme de terre Tomme grise Fruit de saison BIO	
MERCREDI 13-août	Concombres rondelles BIO Potage de choux-fleurs Sauté de bœuf LCL au jus Haricots beurre Fromage frais Cotentin Tarte au flan		REPAS VÉGÉTARIEN Salade de carottes cuites mayonnaise Potage de choux-fleurs Frittata de PDT au basilic et chèvre Salade verte Pointe de brie Tarte au flan	
JEUDI 14-août	REPAS VÉGÉTARIEN Betterave vinaigrette Potage champignons Torsades sauce courgettes façon caponata Fromage fondu Carré Fruit de saison BIO		Taboulé Potage champignons Filet de merlu sauce bouillabaisse Tourangèle Saint-Paulin BIO Fruit de saison BIO	
Vendredi 15-août	 Jeunes pousses d'épinards Potage de champignons Coquelet aux pêches Gratin dauphinois Rouy Paris-Brest			
SAMEDI 16-août	Radis noir sauce au miel Velouté de lentilles corail Veau BIO à la forestière Riz Tomme blanche Liégeois chocolat		Pâté en croûte Velouté de lentilles corail Langue de bœuf sauce piquante Fenouil à la tomate Fromage frais Chanteneige Liégeois chocolat	
DIMANCHE 17-août	Betterave vinaigrette Potage de légumes racines Brandade de morue Salade verte Mélusin Ile flottante		Macédoine mayonnaise Potage de légumes racines Pâté lorrain Salade verte Emmental stick Ile flottante	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS AOÛT 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 JUILLET 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	Pastèque Potage Saint-Germain Sauté de veau BIO au paprika Pommes risolées		Mousse de foie et cornichons Potage Saint-Germain Omelette sauce provençale Carottes et pomme de terre		
18-août	Saint-Paulin BIO Cocktail de fruits		Fromage frais Tartare Cocktail de fruits		
MARDI	REPAS VÉGÉTARIEN Carottes râpées BIO Potage de légumes racines Riz BIO curry de pois chiches épinards		Melon jaune Potage de légumes racines Rognons au madère Pommes paillassons		
19-août	Cantal AOP Crème dessert caramel BIO LcL Salade de pâtes BIO au curry Potage de céleri		Tomme noire Crème dessert caramel BIO LcL Radis beurre Potage de céleri		
MERCREDI	Dès de colin d'Alaska façon tajine Légumes tajine		Palette à la diable PDT vapeur		
20-août	Fromage frais Petit Moulé nature Fruit de saison BIO Salade verte Potage de poireaux épicés		Bûche mélange Fruit de saison BIO Tartinade haricots blanc Potage de poireaux épicés		
JEUDI	Emincé de poulet BIO au jus Purée de haricots verts - pommes de terre		Steak hachés au jus Chou- fleur - pommes de terre persillées		
21-août	Fromage blanc BIO LcL Cookie BIO		Fromage fondu carré Cookie BIO		
VENDREDI	REPAS FROID Salade de PDT - ciboulette Potage de courgettes Knack local - ketchup Salade estivale (radis, carotte, maïs)		Macédoine mayonnaise Potage de courgettes Colin d'Alaska meunière et citron Riz à la tomate		
22-août	Petit fromage frais Fruit de saison BIO		Fournols Fruit de saison BIO		
SAMEDI	REPAS VÉGÉTARIEN Concombre vinaigrette Potage de légumes Pâtes sauce fèves au pesto et cantal AOP râpé		Tarte tatin aux tomates confites Potage de légumes Aiguillettes de volaille sauce agrumes Courgette à l'ail		
23-août	Fromage fondu cancoillotte Île flottante		Coulommiers Île flottante		
DIMANCHE	Salade de haricots verts Velouté de lentilles corail Brandade de morue Salade verte		Brocolis aux amandes Velouté de lentilles corail Manchon de canard à l'orange Polenta crémeuse		
24-août	Camembert Eclair café		Cantal AOP Eclair café		

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
LUNDI	 Salade de maïs Potage Dubarry Colin d'Alaska sauce provençale Ratatouille (tomate, courgette, aubergine, poivron) Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison BIO		Salade de riz Potage Dubarry Pâté lorrain Salade verte Gouda Fruit de saison BIO	
25-août				
MARDI	Melon Potage de champignons Parmentier à la volaille kebab - edamames (fèves de soja) et purée de carottes Yaourt nature BIO LCL Muffin au chocolat et pépites de chocolat		Fuseau lorrain Potage de champignons Steak haché de bœuf au jus Haricots beurre Brie Muffin au chocolat et pépites de chocolat	
26-août	 			
MERCREDI	REPAS VÉGÉTARIEN Concombre vinaigrette Potage de carottes Samoussa de légumes Riz façon cantonnais (omelette, petits pois) Fromage frais Petit Louis Compote pommes - litchis		Tarte 3 fromages Potage de carottes Sauté de bœuf Lcl façon estouffade Jardinière de légumes Fournols Compote pommes - litchis	
27-août				
JEUDI	Tomates vinaigrette Velouté de lentilles corail Veau façon blanquette Pâtes à l'épeautre BIO Lcl Camembert Pomme à boire à la cannelle		Crème de maïs Velouté de lentilles corail Aïoli de merlu PMD à la provençale Pommes vapeur et petits légumes Mélusin Pomme à boire à la cannelle	
28-août	 			
VENDREDI	 Radis Potage de légumes racines Lasagnes (bœuf) Salade verte Emmental individuel Fruit de saison			
29-août				
SAMEDI	Betteraves BIO Potage Saint-Germain Colin d'Alaska sauce tomate Petits pois Tomme d'Auvergne BIO Liégeois café		Courgettes râpées Potage Saint-Germain Sauté de porc arrabiata Gnochetti (pâtes) Bûche de chèvre Liégeois café	
30-août				
DIMANCHE	Radis croque au sel Potage de légumes Andouillette sauce moutarde Mélange de légumes racines Fromage fondu Brebicrème Tarte au citron meringuée		Salade de brocolis aux amandes Potage de légumes Poulet aux épices Riz créole Pont l'Evêque AOP Tarte au citron meringuée	 
31-août				

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS