



MENUS SEPTEMBRE 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 AOÛT 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 01-sept	<p>Chou rouge vinaigrette Velouté de lentilles corail</p> <p>Bœuf sauce forestière Pommes de terre</p> <p>Emmental Flan à la vanille nappé au caramel</p>		<p>MENU VÉGÉTARIEN Radis et beurre demi-sel Velouté de lentilles corail</p> <p>Omelette sauce tomate Carottes au jus</p> <p>Yaourt brassé nature Flan à la vanille nappé au caramel</p>	
MARDI 02-sept	<p>MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Potage de légumes racines</p> <p>Parmentier de légumes - lentilles corail et patates douces (poivrons, courgettes, carottes)</p> <p>Cantal Compote de pommes</p>		<p>Poireau vinaigrette aux herbes Potage de légumes racines</p> <p>Dinde rôtie au jus Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre Compote de pommes</p>	
MERCREDI 03-sept	<p>Macédoine mayonnaise Potage Saint-Germain</p> <p>Rôti de dinde sauce au curry Orge perlée</p> <p>Fromage blanc nature Fruit de saison</p>		<p>Fromage de tête Potage Saint-Germain</p> <p>Jambonneau sauce madère Petits pois mijotés</p> <p>Petit fromage frais nature Fruit de saison</p>	
JEUDI 04-sept	<p>Carotte râpée vinaigrette Potage de légumes</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron Haricots beurre</p> <p>Fromage frais Fraidou Cake au chocolat</p>		<p>Œuf dur mayonnaise Potage de légumes</p> <p>Rôti de bœuf au jus Macaroni (pâtes) sauce tomate</p> <p>Fourme d'Ambert Cake au chocolat</p>	
VENDREDI 05-sept	<p>Betterave vinaigrette Potage de céleris</p> <p>Jambon blanc Coquilles à l'épeautre (pâtes)</p> <p>Carré Fruit de saison</p>		<p>Panais rémoulade Potage de céleris</p> <p>Osso bucco de veau sauce marengo (tomates, champignons) Riz</p> <p>Faisselle Fruit de saison</p>	
SAMEDI 06-sept	<p>Salade iceberg - croûtons vinaigrette à l'huile de noix Potage de poireaux épicés</p> <p>Emincé de bœuf sauce piquante (tomates, oignons, cornichons) Julienne de légumes</p> <p>Saint-Paulin Fruit de saison</p>		<p>MENU VÉGÉTARIEN Salade d'automne vinaigrette (salade, pomme, croûtons, noix) Potage de poireaux épicés</p> <p>Flan de patates douces - pommes de terre - mozzarella Salade verte vinaigrette</p> <p>Tomme des Pyrénées Fruit de saison</p>	
DIMANCHE 07-sept	<p>Chou rouge aux pommes vinaigrette balsamique Potage de courgettes</p> <p>Carbonara (lardons) Spaëtzles (pâtes)</p> <p>Yaourt nature Tarte au flan</p>		<p>Crêpes aux champignons - emmental Potage de courgettes</p> <p>Bifteck haché sauce charcutière Poêlée méridionale (aubergines, poivrons, salsifis, haricots verts)</p> <p>Brie Tarte au flan</p>	

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 08-sept	 Salade verte vinaigrette au miel Potage de légumes  Poulet rôti au jus Pommes de terre sautées Fournols  Crème dessert au chocolat		MENU VÉGÉTARIEN Samoussa aux légumes Potage de légumes  Boulettes flageolets sauce curry Purée de carottes Yaourt nature  Crème dessert au chocolat	
	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pommes de terre Potage de brocolis  Œuf dur à la florentine (épinards) Yaourt nature  Fruit de saison		Macédoine mayonnaise Potage de brocolis  Sauté d'agneau façon orientale Semoule  Pont l'Evêque Fruit de saison	
MERCREDI 10-sept	Pizza tomate - emmental - mozzarella Potage Dubarry  Colin d'Alaska sauce aux champignons Julienne de légumes  Tomme de Pierre-Percée Cocktail de fruits		MENU VÉGÉTARIEN Radis noir râpé vinaigrette Potage Dubarry  Pizza tomate - emmental - mozzarella Salade verte vinaigrette Fromage frais à l'ail et fines herbes Cocktail de fruits	
	 Carotte râpée vinaigrette Potage de champignons Rôti de bœuf sauce poivrade Purée de pois cassés Brie Île flottante		 Endives aux pommes vinaigrette Potage de champignons  Cuisse de poulet sauce marchand vin Ratatouille  Camembert Île flottante	
Trattoria Italienne 12-sept	Tomate et mozzarella râpée Potage de carottes Risotto safrané au jambon sec et grana padano AOP Gorgonzola Raisin			
SAMEDI 13-sept	MENU VÉGÉTARIEN Taboulé au fromage de brebis Velouté de lentilles corail  Omelette Haricots verts persillés Edam  Fruit de saison		Mâche et croûtons vinaigrette à la framboise Velouté de lentilles corail Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Faisselle et confiture  Fruit de saison	
	Crêpes aux champignons Potage de légumes racines Canard'mentier aux deux pommes  Fromage blanc nature Beignet aux pommes		Salade coleslaw Potage de légumes racines Endives braisées au jambon  Port Salut Beignet aux pommes	
DIMANCHE 14-sept				

SOUS RÉSERVE 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 15-sept	 <p>Courgettes rapés sauce fromage blanc Potage Saint-Germain</p> <p>Pot-au-feu de bœuf</p> <p>Légumes pot-au-feu <i>(pomme de terre, carotte, navet, poireau)</i></p>  <p>Edam Fruit de saison</p>		<p>Radis et beurre demi-sel Potage Saint-Germain</p> <p>Escalope de dinde sauce aigre douces</p> <p>Purée de lentilles corail</p> <p>Tomme noire Fruit de saison</p>	
MARDI 16-sept	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Concombre en salade et feta Potage de légumes</p> <p>Couscous végétarien <i>(légumes couscous, pois chiches, raisins secs)</i></p> <p>Semoule</p>  <p>Gouda Compote de pommes - poires</p>		<p>Betterave vinaigrette Potage de légumes</p> <p>Rôti de bœuf à la dijonnaise <i>(moutarde)</i></p> <p>Gratin de brocolis</p>  <p>Pont l'Evêque Compote de pommes - poires</p>	
MERCREDI 17-sept	 <p>Fuseau lorrain Potage de céleris</p> <p>Sauté de veau sauce marengo <i>(tomate, champignon, carotte)</i></p> <p>Farelles à l'épeautre (pâtes)</p>  <p>Brie Fruit de saison</p>		<p>Pomelos et sucre Potage de céleris</p> <p>Limande sauce au citron</p> <p>Carottes</p>  <p>Yaourt nature brassé Fruit de saison</p>	
JEUDI 18-sept	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Tomate en salade Potage de poireaux</p>  <p>Omelette sauce au thym Haricots verts</p>  <p>Saint-Nectaire Cake à la cannelle</p>		<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Haricots verts à l'échalote vinaigrette balsamique Potage de poireaux</p> <p>Fondant de brebis au fromage Purée de pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais nature (type Suisse) Cake à la cannelle</p>	
VENDREDI 19-sept	 <p>Salade de haricots blancs Potage de courgettes</p>  <p>Colin d'Alaska sauce bretonne <i>(champignon, poireau, béchamel)</i></p> <p>Gratin de choux-fleurs</p>  <p>Fromage blanc nature Fruit de saison</p>		<p>Salade de penne (pâtes) - thon et pesto rouge vinaigrette Potage de courgettes</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>  <p>Emmental Fruit de saison</p>	
SAMEDI 20-sept	 <p>Samoussa de légumes Potage de légumes</p>  <p>Dés saumon sauce crème aux herbes Haricots plats</p>  <p>Munster Poire au sirop</p>		<p>Salade verte - dés de chèvre vinaigrette au miel Potage de légumes</p> <p>Tomate farcie sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Carré Poire au sirop</p>	
DIMANCHE 21-sept	 <p>Céleri vinaigrette au curry Potage de brocolis</p> <p>Lapin sauce aux pruneaux Crumble de carottes - potirons sauce béchamel</p>  <p>Port Salut Flan pâtissier</p>		<p>Salade Alice (salade verte, crevette, pamplemousse) Potage de brocolis</p> <p>Pâté lorrain Salade verte</p> <p>Saint-Paulin Flan pâtissier</p>	

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 22-sept	 <p>Chou blanc en salade Potage Dubarry</p> <p> Emincé de dinde sauce à la moutarde Petits pois mijotés</p> <p>Mimolette Muffin à la vanille et aux pépites de chocolat</p>		<p>Fenouil sauce gribiche Potage Dubarry</p> <p>Andouillette au jus Purée de choux de Bruxelles au fromage type parmesan</p> <p>Faisselle Muffin à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	
MARDI 23-sept	 <p>Céleri rémoulade Potage de champignons</p> <p> Knack alsacienne et moutarde Lentilles mijotées</p> <p>Fromage fondu Vache Qui Rit Fruit de saison</p>		<p>Rillettes de maquereaux au fromage fondu Potage de champignons</p> <p>Bouchée à la reine Riz</p> <p>Maroilles Fruit de saison</p>	
MERCREDI 24-sept	 <p>Crêpes à l'emmental Potage de carottes</p> <p>Bœuf sauce au thym Carottes bâtonnets</p> <p>Yaourt nature Fruit de saison</p>		<p>Tarte tatin tomate Potage de carottes</p> <p> Saumon à l'oseille Cordiale de légumes</p> <p>Port Salut Fruit de saison</p>	
JEUDI 25-sept	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade verte au maïs vinaigrette Velouté de lentilles corail</p> <p>Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar</p> <p>Camembert Compote de pommes - kiwis</p>		<p>Endive au bleu vinaigrette Velouté de lentilles corail</p> <p> Rôti de veau au jus Navets à la tomate</p> <p>Emmental Compote de pommes - kiwis</p>	
VENDREDI 26-sept	 <p>Endive vinaigrette Potage de légumes racines</p> <p> Colin d'Alaska meunière et citron Riz</p> <p>Emmental Cocktail de fruits</p>		<p>Radis et beurre demi-sel Potage de légumes racines</p> <p>Tartiflette Salade verte vinaigrette</p> <p>Yaourt nature Cocktail de fruits</p>	
SAMEDI 27-sept	<p>Champignon émincé vinaigrette Potage Saint-Germain</p> <p> Rôti de bœuf sauce poivrade Purée de courges butternuts - pommes de terre</p> <p>Tomme grise Mousse au café</p>		<p>Salade de haricots verts - œuf - maïs vinaigrette à l'échalote Potage Saint-Germain</p> <p>Thon à la tomate, basilic et emmental Blé</p> <p>Saint-Paulin Mousse au café</p>	
DIMANCHE 28-sept	 <p>Tomate en salade Potage de légumes</p> <p>Cuisse de canette sauce au poivre Gratin de salsifis</p> <p>Comté Tarte aux pommes</p>		<p>Concombre vinaigrette Potage de légumes</p> <p>Lasagne Salade verte</p> <p>Tomme blanche Tarte aux pommes</p>	

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 29-sept	 Carotte râpée vinaigrette Potage de céleris   Emincé de bœuf sauce forestière Coquilles à l'épeautre (pâtes)		Chou blanc vinaigrette au miel Potage de céleris Jambon blanc au jus Ratatouille et pommes de terre cubes	
MARDI 30-sept	MENU VÉGÉTARIEN Tomate vinaigrette Potage de poireaux Emincé de blé et pois sauce maroille Haricots verts		Rillettes au thon Potage de poireaux Goulash de bœuf Farrelles (pâtes)	
MERCREDI 01-oct	MENU VÉGÉTARIEN Salade de pomme de terre à la crème ciboulette Potage de courgettes Omelette Carottes au jus		Salade de haricots beurre - échalote - persil vinaigrette balsamique Potage de courgettes Paëlla aux fruits de mer Riz	
JEUDI 02-oct	Concombre vinaigrette Potage de légumes Sauté de porc sauce aigre douce Carottes et haricots blancs		Endive au bleu vinaigrette aux herbes Potage de légumes Emincé de dinde sauce moutarde Lentilles mijotées	
VENDREDI 03-oct	MENU VÉGÉTARIEN Soupe de lentilles au cumin Potage de brocolis Quenelles natures sauce tomate Poêlée campagnarde <i>(haricots verts et beurre, carotte, oignon)</i>		Betterave en salade Potage de brocolis Coquelet sauce au jus Purée de pois cassés	
SAMEDI 04-oct	Asperges vinaigrette Potage Dubarry Sauce canard, haricot blanc et tomate Penne (pâtes)		Macédoine mayonnaise Potage Dubarry Sauté de porc a la crème champignon Blettes persillées	
DIMANCHE 05-oct	Radis et beurre demi-sel Potage de champignons Sauté de veau sauce suprême Choux-fleurs persillés		Coleslaw Potage de champignons Colin d'Alaska sauce citron Polenta crémeuse	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

 Viande charolaise *
  Viande française *
  Produit Label Rouge *
  Poisson issu de la pêche durable *
  Produit d'Appellation d'Origine Protégée *
  Fruit de saison *
  Produit issu de l'Agriculture Biologique *
  Produit local *
  Produit Bleu-Blanc-Cœur (alimentation durable) *
  Nouvelle recette