



MENUS OCTOBRE 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 SEPTEMBRE 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 06-oct	 Chou rouge vinaigrette au miel Potage de carottes  Colin d'Alaska sauce crème Riz  Emmental  Crème dessert au caramel		Endive aux noix vinaigrette moutarde à l'ancienne Potage de carottes  Sauté de veau au jus romarin Brocolis  Petit-Suisse et sucre  Crème dessert au caramel	
MARDI 07-oct	 Salade coleslaw Velouté de lentilles corail  Dinde sauce chasseur <i>(champignon, tomate, oignon, cerfeuil, estragon)</i> Semoule  Yaourt nature  Fruit de saison		 Fenouil sauce au curry Velouté de lentilles corail  Rôti de porc sauce moutarde Brunois de légume et pommes de terre boulangères Brie Fruit de saison	
MERCREDI 08-oct	 Concombre en salade Potage de légumes racines Langue de bœuf sauce piquante Spaghetti (pâtes)  Camembert Cocktail de fruits		 Chou rouge vinaigrette Potage de légumes racines  Colin d'Alaska sauce au citron Julienne de légumes et PDT Faisselle Cocktail de fruits	
JEUDI 09-oct	 Carotte râpée vinaigrette Potage Saint-Germain  Rôti de veau au jus Pommes de terre noisettes  Gouda  Compote de poires		 Betterave - maïs vinaigrette Potage Saint-Germain  Hachis-Parmentier de bœuf Salade verte vinaigrette  Tomme blanche  Compote de poires	
VENDREDI Auberge Alsacienne 10-oct	Flammekueche Potage de légumes Choucroute garnie (echine de porc, knack Lcl) Munster Forêt noire			
SAMEDI 11-oct	 Tarte fromage Potage de céleris Steak haché de bœuf Endives braisées Mimolette Riz au lait		Rillettes de canard Potage de céleris Lasagne Salade verte Fromage frais petit cotentin Riz au lait	
DIMANCHE 12-oct	 Mâche vinaigrette Potage de poireaux  Émincé de dinde sauce forestière Purée de pommes de terre  Yaourt brassé nature  Tarte aux pommes		 Salade de pâtes vinaigrette (poivron) Potage de poireaux Saumon sauce citron Haricots plats et haricots verts  Concoillotte  Tarte aux pommes	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS OCTOBRE 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 SEPTEMBRE 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 13-oct	Endive vinaigrette Potage de courgettes  Colin d'Alaska sauce marseillaise Riz		Tomate vinaigrette Potage de courgettes Quiche lorraine Salade verte vinaigrette	
MARDI 14-oct	 Pont l'Evêque Crème dessert à la vanille MENU VÉGÉTARIEN Salade de pâtes au curry Potage de légumes Beignets sticks mozzarella Haricots verts persillés		Mimolette stick Crème dessert à la vanille Salami et cornichons Potage de légumes  Escalope de dinde sauce au curry Mélange de 5 céréales	
MERCREDI 15-oct	Edam Fruit de saison Saucisson à l'ail et cornichons Potage de brocolis Curry de légumes et pomme de terre		Fourme d'Ambert Fruit de saison Céleri rémoulade Potage de brocolis  Merlu sauce aneth Polenta crémeuse	
JEUDI <i>Menu du parc naturel régional de lorraine</i> 16-oct	   Coulommiers Fruit de saison		Chou blanc vinaigrette Potage Dubarry Sauté de bœuf façon Stroganoff (tomate, paprika) Fusilli (pâtes)	
VENDREDI 17-oct	 Salade de pois chiche Potage de légumes Rissollette de veau Gratin de brocoli		 Œuf dur sauce fromage blanc Potage de légumes Omelette sauce tomate Gratin dauphinois	
SAMEDI 18-oct	Fromage blanc nature Gâteau aux pommes Brocoli vinaigrette moutarde à l'ancienne Potage de carottes  Rôti de veau sauce orientale (oignon, cannelle, miel, tomate) Farfalles (pâtes) Saint-Nectaire Fruit de saison		 Tarte oignons - jambon Potage de carottes Côte de porc aux herbes Gratin de salsifis	
DIMANCHE 19-oct	Salade verte vinaigrette à la ciboulette Velouté de lentilles corail  Parmentier de poisson (colin et saumon)		 Fuseau lorrain Velouté de lentilles corail Pâté lorrain Salade verte	
	Tomme grise Far breton		Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Far breton	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS OCTOBRE 2025 - A REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 SEPTEMBRE 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 20-oct	 Salade verte au maïs vinaigrette Potage de légumes racines Saucisse de Strasbourg Lentilles Tomme grise Poire au sirop		Taboulé Potage de légumes racines Hoki sauce marseillaise (tomate, olives, câpres) Brocolis aux amandes Camembert Poire au sirop	
MARDI 21-oct	 Chou rouge vinaigrette Potage Saint-Germain Colin d'Alaska sauce au citron Haricots beurre Emmental Crème caramel		Betterave et maïs vinaigrette Potage Saint-Germain  Steak haché de bœuf jus aux oignons Bouquet de légumes Yaourt brassé nature Crème caramel	
MERCREDI 22-oct	MENU VÉGÉTARIEN Houmous de pois chiches Potage de légumes Crozets - emmental et tartiflette Yaourt nature Fruit de saison		 Terrine au deux poissons Potage de légumes  Moussaka Salade verte Edam Fruit de saison	
JEUDI 23-oct	 Taboulé Potage de céleris Sauté de dinde sauce au curry Choux-fleurs Pointe de brie Compote de pommes - cerises		 Rosette et cornichons Potage de céleris Bouchée a la reine Riz Fromage blanc nature Compote de pommes - cerises	
VENDREDI 24-oct	 Tartinade de haricots blancs Potage de poireaux  Sauté de bœuf sauce au thym Petits pois mijotés Fromage frais Petit Moulé Fruit de saison		 Tarte aux poireaux Potage de poireaux Rognons de boeuf sauce madère Pommes de terre vapeur  Saint-Nectaire Fruit de saison	
SAMEDI 25-oct	 Macédoine mayonnaise Potage de courgettes Pintade sauce chasseur (champignons) Haricots blancs sauce tomate Bleu Fruit de saison		 Carotte râpée vinaigrette Potage de courgettes  Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne Purée d'épinards - pommes de terre  Faisselle Fruit de saison	
DIMANCHE 26-oct	 Radis et beurre Potage de légumes  Sauté de veau sauce marengo (tomate, champignons, oignon, ail, persil) Duo de carottes orange et jaune  Pont l'Evêque Tarte au citron		 Salade de lentilles - tomate vinaigrette au fromage de brebis Potage de légumes  Colin d'Alaska meunière et citron Ratatouille et riz  Mimolette Tarte au citron	

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 27-oct	 MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade Potage de brocolis Omelette sauce tomate Carottes au jus Emmental Flan vanille nappé caramel		Poireau vinaigrette Potage de brocolis Poulet rôti au jus Purée de pommes de terre Fromage fondu délice emmental Flan vanille nappé caramel	
	   Carotte râpée vinaigrette Potage de choux-fleurs		 Poulet rôti au jus Purée de pommes de terre Fromage fondu délice emmental Flan vanille nappé caramel Œuf dur mayonnaise Potage de choux-fleurs	
MARDI 28-oct	  Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron Riz Fromage frais Fraidou Compote de pommes		 Jambon blanc au jus Haricots beurre Tomme du Père Antoine Compote de pommes	
	 Salade de pommes de terre Potage de champignons Boulettes de bœuf sauce piquante Choux-fleurs persillés		  MENU VÉGÉTARIEN Concombre en salade Potage de champignons Quenelles sauce tomate Semoule Cantal Fruit de saison	
MERCREDI 29-oct	  Yaourt nature Fruit de saison		 Cantal Fruit de saison	
	 Salade de pâtes au curry Potage de carottes  Colin d'Alaska sauce aux champignons Julienne de légumes		Salade coleslaw Potage de carottes Tripes à la mode de Caen sauce tomate Pommes de terre vapeur	
JEUDI 30-oct	Brie Cocktail de fruits Tomate en salade Velouté de lentilles corail Rôti de dinde sauce au curry Orge perlée		 Camembert Cocktail de fruits Macédoine mayonnaise Velouté de lentilles corail Lasagne Salade verte vinaigrette	
	 Fromage blanc nature Cake au chocolat Tarte façon crétoise Potage de légumes racines		 Port Salut Cake au chocolat Feuilleté chèvre - épinards Potage de légumes racines	
VENDREDI 31-oct	 Edam Crème dessert au caramel Rillettes du Mans Potage Saint-Germain Bifteck haché sauce charcutière Poêlée de légumes champêtre		 Fourme d'Ambert Crème dessert au caramel Mâche et croûtons vinaigrette à la framboise Potage Saint-Germain Sauté de lapin sauce aux pruneaux Quinoa Fromage frais Rondelé ail et fine herbe Tarte au flan	
	  Edam Crème dessert au caramel Rillettes du Mans Potage Saint-Germain Bifteck haché sauce charcutière Poêlée de légumes champêtre		 Fourme d'Ambert Crème dessert au caramel Mâche et croûtons vinaigrette à la framboise Potage Saint-Germain Sauté de lapin sauce aux pruneaux Quinoa Fromage frais Rondelé ail et fine herbe Tarte au flan	
SAMEDI 01-nov	 Fromage blanc nature Cake au chocolat Tarte façon crétoise Potage de légumes racines Andouillette Haricots verts		 Port Salut Cake au chocolat Feuilleté chèvre - épinards Potage de légumes racines Bolognaise bœuf Coquille	
	 Edam Crème dessert au caramel Rillettes du Mans Potage Saint-Germain Bifteck haché sauce charcutière Poêlée de légumes champêtre		 Fourme d'Ambert Crème dessert au caramel Mâche et croûtons vinaigrette à la framboise Potage Saint-Germain Sauté de lapin sauce aux pruneaux Quinoa Fromage frais Rondelé ail et fine herbe Tarte au flan	
DIMANCHE 02-nov	 Fromage blanc nature Cake au chocolat Tarte façon crétoise Potage de légumes racines Andouillette Haricots verts		 Port Salut Cake au chocolat Feuilleté chèvre - épinards Potage de légumes racines Bolognaise bœuf Coquille	
	 Edam Crème dessert au caramel Rillettes du Mans Potage Saint-Germain Bifteck haché sauce charcutière Poêlée de légumes champêtre		 Fourme d'Ambert Crème dessert au caramel Mâche et croûtons vinaigrette à la framboise Potage Saint-Germain Sauté de lapin sauce aux pruneaux Quinoa Fromage frais Rondelé ail et fine herbe Tarte au flan	

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