

MENUS JUILLET 2026 - A REMETTRE AU LIVREUR AU PLUS TARD LE 19 JUIN 2026




NOM et Prénom :

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

DATES	MENU A Retenu en cas d'absence de choix	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 6-juil.	<p align="center">Concombres BIO Soupe à la courgette, au bleu et pommes de terre</p> <p align="center">Colin d'Alaska PMD sauce curry Riz BIO</p> <p align="center">Fromage frais Chanteneige BIO Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p>		<p align="center">Salade de pâtes échalotes poivrons Soupe à la courgette, au bleu et pommes de terre</p> <p align="center">Blanquette dinde Carottes à l'ail</p> <p align="center">Coulommiers Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p>	
MARDI 7-juil.	<p align="center">MENU LOCAL</p> <p align="center">Soupe d'épinard et pommes de terre Carotte râpée BIO LCL et vinaigrette</p> <p align="center">Saucisse francfort de volaille Orge perlé BIO sauce tomate</p> <p align="center">Yaourt BIO nature Purée de pommes BIO</p>		<p align="center">Salade de lentilles Soupe d'épinard et pommes de terre</p> <p align="center">Boulettes de bœuf VBF sauce tomate Aubergine grillée, pomme de terre</p> <p align="center">Saint Paulin Purée de pommes BIO</p>	
MERCREDI 8-juil. Menu saveurs asiatiques	<p align="center">Pastèque BIO Soupe de haricots verts et pommes de terre</p> <p align="center">Nems de poulet Riz bio façon cantonnais (petits pois, omelette, dés de dinde)</p> <p align="center">Edam Tarte à la noix de coco</p>			
JEUDI 9-juil.	<p align="center">Pâté de campagne de porc Soupe de légumes aux vermicelles</p> <p align="center">Rôti de bœuf froid Salade grecque tomate, concombre, fromage de brebis et olives</p> <p align="center">Petit suisse nature BIO Gâteau BIO aux pommes</p>		<p align="center">Courgettes et maïs Soupe de légumes aux vermicelles</p> <p align="center">Beignets de calamar Pommes de terre boulangères (oignons, thym)</p> <p align="center">Tomme blanche Gâteau BIO aux pommes</p>	
VENDREDI 10-juil.	<p align="center">Macédoine mayonnaise Potage paysan (navet, carotte, céleri, pomme de terre)</p> <p align="center">Parmentier de canard (en effiloché) pomme de terre bio Salade verte BIO</p> <p align="center">Camembert BIO Smoothie banane fraise</p>		<p align="center">Salade de blé aux petits légumes Potage paysan (navet, carotte, céleri, pomme de terre)</p> <p align="center">Saucisse de Toulouse aux oignons Poêlée campagnarde et pommes de terre</p> <p align="center">Saint Nectaire AOP Smoothie banane fraise</p>	
SAMEDI 11-juil.	<p align="center">Concombres en rondelles BIO Potage Darblay (poireaux, navets et carottes)</p> <p align="center">Filet de cabillaud sauce niçoise Poêlée de légumes, penne au blé complet</p> <p align="center">Tomme Forêt noire</p>		<p align="center">Salade de betteraves et maïs Potage Darblay (poireaux, navets et carottes)</p> <p align="center">Boudin noir aux pommes (porc) Purée de pomme de terre à la muscade</p> <p align="center">Tomme grise Forêt noire</p>	
DIMANCHE 12-juil.	<p align="center">Salade d'asperges et tomates Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)</p> <p align="center">Saumonette sauce provençale Céréales gourmandes (blé, orge, avoine, seigle, blé)</p> <p align="center">Fournols Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p>		<p align="center">Boulgour, tomate et poivron Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)</p> <p align="center">Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée Courgettes braisées</p> <p align="center">Rouy Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p>	

NOM et Prénom :


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

DATES	MENU A Retenu en cas d'absence de choix	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI	MENU DU 14 JUILLET			
13-juil.	 <p>Saucisson de porc à l'ail Soupe à l'oignon</p> <p>Cuisse de poulet rôti et son jus Riz aux champignons</p> <p>Tomme Fromage blanc façon tatin</p>			
MARDI J+4	MENU DU 14 JUILLET			
14-juil. JOUR FERIE	<p>Carottes râpées vinaigrette à la moutarde Soupe de champignons et pommes de terre</p> <p>Sauté de dinde au jus Purée de pomme de terre à la muscade</p> <p>Fromage fondu la Vaillotte Coupelle de purée de pommes et poire</p>			
MERCREDI	MENU DU 15 JUILLET			
15-juil. Restaurant Espagnol	 <p>Accras de morue Soupe de lentille corail et lait de coco</p> <p>Tortilla au poulet Salade verte</p> <p>Emmental Fromage blanc BIO, poivron et framboise</p>			
JEUDI	MENU DU 16 JUILLET			
16-juil.	<p>Salade de riz bio tomate bio et mozzarella Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Meunière colin d'Alaska frais Courgettes BIO à la provençale</p> <p>Gouda BIO Fruit de saison BIO</p>		<p>Betterave et pomme Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Colombo de porc LR Céréales gourmandes (blé, orge, avoine, seigle, blé)</p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Fruit de saison BIO</p>	
VENDREDI	MENU FROID			
17-juil.	<p>Melon BIO Soupe de chou fleur au bleu</p> <p>Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre</p> <p>Camembert Tarte au citron meringuée</p>			
SAMEDI	MENU DU 18 JUILLET			
18-juil.	<p>Concombre bio tzatziki (fromage blanc, échalote, aneth) Soupe de légumes (haricots verts, tomate, pommes de terre)</p> <p>Tomates farcies (volaille) sauce tomate Riz BIO</p> <p>Camembert Liégeois saveur chocolat</p>		<p>Champignons persillés Soupe de légumes (haricots verts, tomate, pommes de terre)</p> <p>Filet de limande sauce au curry Brocoli, Fusilli</p> <p>Coulommiers Liégeois saveur chocolat</p>	
DIMANCHE	MENU DU 19 JUILLET			
19-juil.	<p>Salade de betteraves mimosa (œuf) Soupe de haricots blancs</p> <p>Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre boulangères (oignons, thym)</p> <p>Fournols Tarte au flan</p>		<p>Poireaux sauce ravigote Soupe de haricots blancs</p> <p>Cuisse de canette rôtie et son jus Poêlée de légumes racines</p> <p>Munster Tarte au flan</p>	

MENUS JUILLET 2026 - A REMETTRE AU LIVREUR AU PLUS TARD LE 19 JUIN 2026

NOM et Prénom :


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

DATES	MENU A Retenu en cas d'absence de choix	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 20-juil.	<p align="center">En passant par la Lorraine</p> <p>Salade verte, lardons et croutons Soupe carotte et céleri</p> <p align="center">Quiche Lorraine Carottes cuites en bâtonnets</p> <p>Coulommiers Tarte aux pommes</p>		<p>Poivrons à la niçoise Soupe carotte et céleri</p> <p align="center">Rognon de bœuf sauce dijonnaise Petits pois mijotés BIO</p> <p>Gorgonzola Tarte aux pommes</p>	
MARDI 21-juil.	<p align="center">MENU FROID</p> <p>Salade de lentilles BIO Soupe à la normande</p> <p align="center">Rôti de porc froid Salade de haricots verts extra fin, échalote et persil</p> <p>Fromage fondu Picon Fruit de saison BIO</p>		<p>Concombre cube au fromage blanc aux herbes Soupe à la normande</p> <p align="center">Lasagnes de bœuf et volaille Salade verte</p> <p>Bûche de chèvre Fruit de saison BIO</p>	
MERCREDI 22-juil.	<p>Tranche de pastèque Soupe de patate douce et orange</p> <p align="center">Bœuf braisé sauce provençale Macaroni BIO sauce tomate</p> <p>Cantal Smoothie poire, pomme, ananas</p>		<p>Salade de boulgour bio tomate bio et poivrons Soupe de patate douce et orange</p> <p align="center">Sauté de porc Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel parfumé à la muscade</p> <p>Fromage frais Chanteneige BIO Smoothie poire, pomme, ananas</p>	
JEUDI 23-juil. Viva México !	<p align="center">MENU VEGETARIEN</p> <p>Gaspacho de tomate Soupe de patate douce et orange</p> <p align="center">Burrito bowl (riz, pois chiche et guacamole) Salade verte BIO</p> <p>Yaourt BIO nature Brownie mexicain (à base de haricots rouges)</p> <div style="text-align: right;">  </div>			
VENDREDI 24-juil.	<p>Carotte bio râpée, vinaigrette bio aux fruits de la passion Soupe de poireaux et bleu d'auvergne</p> <p align="center">Merlu sauce basilic Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte) et pâtes bio</p> <p>Brie BIO Beignet aux pommes</p>		<p>Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Soupe de poireaux et bleu d'auvergne</p> <p align="center">Andouillette sauce dijonnaise Pommes de terre boulangères (oignons, thym)</p> <p>Mimolette Beignet aux pommes</p>	
SAMEDI 25-juil.	<p>Pomelos BIO Soupe d'épinard et pommes de terre</p> <p align="center">Boulettes de bœuf BIO à l'orientale Légumes couscous et semoule</p> <p>Brie Liégeois au café</p>		<p>Champignons persillés Soupe d'épinard et pommes de terre</p> <p align="center">Blanquette de dinde Risetti</p> <p>Rouy Liégeois au café</p>	
DIMANCHE 26-juil.	<p>Haricots verts à l'échalote Soupe de salsifis et pommes de terre</p> <p align="center">Bœuf braisé charolais au jus Boulgour BIO aux petits légumes</p> <p>Bleu d'auvergne Crème dessert BIO chocolat</p>		<p>Crêpe demi lune au jambon Soupe de salsifis et pommes de terre</p> <p align="center">Côte de porc au curry Gratin de céleri</p> <p>Tomme grise Crème dessert BIO chocolat</p>	

MENUS JUILLET 2026 - A REMETTRE AU LIVREUR AU PLUS TARD LE 19 JUIN 2026

NOM et Prénom :

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

DATES	MENU A Retenu en cas d'absence de choix	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher			
LUNDI 27-juil.	Salade de pâtes BIO Soupe Choisy (Poireaux, salade, pomme de terre) Poulet rôti BIO au jus Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet) Yaourt BIO nature Fruit de saison BIO		Terrine de poisson Soupe Choisy (Poireaux, salade, pomme de terre) Filet de colin d'Alaska sauce crustacés Purée de courgette et pommes de terre bio Saint Paulin Fruit de saison BIO				
MARDI 28-juil.	MENU FROID Betterave et pomme Soupe de légumes variés Rôti de bœuf froid Salade de pommes de terre BIO Rouy Crème dessert BIO à la vanille		Endive/bleu Soupe de légumes variés Bouchée à la reine Riz Fromage frais Chamonix Crème dessert BIO à la vanille				
MERCREDI 29-juil.	MENU VEGETARIEN ET FROID Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs Soupe d'épinard et pommes de terre Cake tomate, herbes de Provence Salade de riz bio tomate bio et mozzarella Bûche de chèvre BIO Fruit de saison BIO		Asperge Soupe d'épinard et pommes de terre Jambon blanc de porc sauce tomate Riz Livarot Fruit de saison BIO				
JEUDI 30-juil.	Concombre bio tzatziki (fromage blanc, échalote, aneth) Soupe potiron, lentille corail et miel Jambon blanc chaud au jus Purée de courgette et pommes de terre bio Yaourt BIO nature Fruit de saison		Chorizo Soupe potiron, lentille corail et miel Fricassée de porc aux pruneaux aigre douce Polenta Tomme blanche Fruit de saison				
VENDREDI 31-juil.	BIENVENUE EN ALSACE						
	Cervelas Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)  Tarte aux fromages (mozzarella, cheddar et fromage blanc) Salade verte BIO Munster Tarte aux myrtilles						
SAMEDI 1-août	Haricots verts à l'échalote Soupe à la courgette, au bleu et pommes de terre Boulettes de bœuf charolais, jus aux oignons Aubergines grillées sauce tomate Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Brownie		Salade verte Soupe à la courgette, au bleu et pommes de terre Langue de bœuf sauce piquante Purée à la moutarde à l'ancienne Faisselle Brownie				
DIMANCHE 2-août	Carotte râpée, raisin sec Soupe de légumes (haricots verts, tomate, pommes de terre) Escalope de dinde sauce charcutière Choux de Bruxelles béchamel, emmental Cheddar Riz au lait		Pamplemousse et crevettes Soupe de légumes (haricots verts, tomate, pommes de terre) Filet de limande sauce basilic Fenouil à la tomate et pâtes BIO Carré de l'Est Riz au lait				