

Nom :
Prénom :

Déjeuner

A remettre au livreur avant le 20 du mois précédent

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour (en cas d'absence de choix, le menu A sera retenu)

Semaine 45							
lundi 02 novembre au dimanche 08 novembre							
	lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre	samedi 7 novembre	dimanche 8 novembre
MENU A	Salade de pâtes BIO	Carotte râpée BIO LCL et vinaigrette	Salade de blé BIO aux petits légumes BIO	Soupe de potiron et pommes de terre	Chou blanc BIO LCL et vinaigrette dosette	Céleri vinaigrette	Haricots beurre et maïs en vinaigrette
	Escalope dinde LR sauce moutarde	Aiguillettes de poulet VF sauce tomate	Saucisse chipolatas de porc	Tarte aux fromages	Parmentier de dés saumon PMD	Langue de boeuf sauce tomate	Saumonette PDM sauce provençale
	Haricots verts BIO persillés	Ratatouille et semoule AGB	Purée de courge butternut BIO et pommes de terre	Salade iceberg et vinaigrette dosette		Purée de pommes de terre	Risetti
	Fromage fondu Picon	Brie	Yaourt BIO LCL nature et dosette de sucre blanc	Fourme d'ambert AOP	Coulommiers	Edam	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes
	Fruit BIO LCL	Yaourt BIO brassé au citron	Fruit BIO LCL	Fruit BIO et galette pur beurre BIO	Dessert lacté gélifié vanille nappage caramel	Pomme au four à la cannelle	Barre bretonne à partager et sa crème anglaise
	lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre	samedi 7 novembre	dimanche 8 novembre
MENU B	Salade coleslaw	Saucisson de porc à l'ail	Endives au bleu et vinaigrette dosette	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Fromage de tête	Pomelos et dosette de sucre blanc	Chorizo*
	Boudin noir aux pommes (porc)	Colin d'Alaska PMD sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Coquille sauce bolognaise au canard	Bouchée à la reine	Pâté Lorrain	Merlu PMD sauce coco citron vert	Côte porc LR au jus
	Purée de panais	Petits pois mijotés et boulgour		Carottes BIO et riz BIO	Salade batavia fraîche et vinaigrette dosette	Brocoli BIO et Fusilli BIO	Purée de carotte
	Emmental	Camembert	Cantal AOP	Yaourt nature sucré	Yaourt nature et dosette de sucre blanc	Bleu	Camembert
	Fruit BIO LCL	Yaourt BIO brassé au citron	Fruit BIO LCL	Fruit BIO LCL et galette pur beurre BIO	Dessert lacté gélifié vanille nappage caramel	Pomme au four à la cannelle	Barre bretonne à partager et sa crème anglaise
DINER	Soupe de légumes (haricots verts, tomate, pommes de terre)	Soupe à l'oignon	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe de carottes (carottes et pommes de terre)	Potage Tourangelle (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt)	Soupe de poireaux, PDT et crème	Soupe à la tomate

Nom :
Prénom :

Déjeuner

A remettre au livreur avant le 20 du mois précédent

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour (en cas d'absence de choix, le menu A sera retenu)

Semaine 46							
lundi 09 novembre au dimanche 15 novembre							
	lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre	samedi 14 novembre	dimanche 15 novembre
MENU A	Menu A végétarien Emincé de chou rouge BIO vinaigrette à la moutarde Lasagne ricotta épinards et chèvre *** Brie Coupelle de purée de pommes et poire	J+4 Céleri râpé et vinaigrette moutarde Escalope dinde LR au curry Purée de courgettes et pommes de terre Camembert Liégeois au café	Armistice Rillettes de canard Sauté de dinde CTF, dés de dinde et sauce tomate Purée de butternut, potiron et carotte BIO Coulommiers Entremet chocolat	Les agrumes en fête Macédoine mayonnaise Dés de saumon PMD sauce bretonne Coquillettes BIO LCL Faisselle et dosette de sucre blanc Fruit BIO LCL	Salade iceberg et vinaigrette dosette Sauté de porc BBC LCL sauce cantadou, agrumes et potiron Carottes BIO aux saveurs d'agrumes Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc Cake BIO LCL choco mandarine	Fromage de tête Sauté de dinde VF sauce crème champignon Spaghetti Gouda Eclair parfum au chocolat DCG	Pamplermousse et crevettes et dosette de mayonnaise Andouillette* sauce dijonnaise Riz Camembert Mousse au chocolat noir
	MENU B Salade de blé aux petits légumes Filet de limande PMD sauce au curry Choux de Bruxelles et pommes de terre Bûche mélangée *** Coupelle de purée de pommes et poire			Pâté de campagne de porc Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre persillées Fromage fondu Picon Fruit BIO		Salade façon piémontaise (oeuf) Feuilleté de poisson Purée d'épinards et pommes de terre Mimolette Eclair parfum au chocolat DCG	Salade, maïs et tomate et vinaigrette dosette Parmentier de bœuf CHAR et purée potiron *** Carré de l'Est Mousse au chocolat noir
DINER	Soupe de légumes racines	Soupe de légumes (haricots verts, tomate, pommes de terre)	Soupe de légumes aux vermicelles	Soupe de courge butternut BIO à la vache qui rit	Soupe aux choux et pommes de terre	Soupe de haricots verts et pommes de terre	Soupe de lentille corail et lait de coco

Nom :
Prénom :

Déjeuner

A remettre au livreur avant le 20 du mois précédent

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour (en cas d'absence de choix, le menu A sera retenu)

Semaine 47							
lundi 16 novembre au dimanche 22 novembre							
	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre	samedi 21 novembre	dimanche 22 novembre
MENU A	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Menu Soleil Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Meunière colin PMD d'Alaska frais Purée de patates douces et pommes de terre Bûche mélangée Fruit BIO LCL	Menu Soleil Carottes râpées aux raisins secs et vinaigrette dosette Boulettes VBF, merguez et ses légumes couscous Semoule Fromage frais Chanteneige BIO Pêches au sirop et amandes effilées	Menu Soleil Cervelas* Colin d'Alaska PMD sauce crème Brocolis BIO et riz BIO Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc Fruit BIO LCL	Cuisine du Nord Salade d'endives pommes et noix et vinaigrette dosette Saucisse fumée de porc Chou braisé et pommes de terre Mimolette Tarte aux pommes et noix DCG	Menu A végétarien Soupe de carottes (carotte et pomme de terre BIO) Tarte aux poireaux Salade iceberg et vinaigrette dosette Saint Paulin Yaourt aromatisé	Menu A végétarien Salade de fenouil et carotte Aiguillettes de poulet VF sauce au maroilles Gratin de pommes de terre Brie Tarte normande DCG	Menu A végétarien Beignet de courgette Coquilletiflette (fromage à tartiflette) (Poulet) *** Camembert Coupelle de pomme, pêche, poire au sirop Cigarette russe
MENU B	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Menu B Végétarien Salade de blé aux petits légumes Quenelle nature sauce végétale crémée Poêlée forestière Tomme blanche Fruit BIO LCL	Menu B Végétarien Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Pâté Lorrain Salade iceberg Brie Coupelle de pomme, pêche, poire au sirop	Menu B Végétarien Croisillon Dubarry Saute dinde VF aux pruneaux Boulgour BIO aux petits légumes Yaourt nature sucré Fruit BIO LCL	Menu B Végétarien Rillettes de thon PMD Tajine de dinde CTF sauce poire, miel, cannelle Frites Montcadi croûte noire Yaourt aromatisé	Menu B Végétarien Macédoine vinaigrette Moussaka de boeuf CHAR Tomme blanche Tarte normande DCG	Menu B Végétarien Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Pâté Lorrain Salade iceberg Brie Coupelle de pomme, pêche, poire au sirop	Menu B Végétarien Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Pâté Lorrain Salade iceberg Brie Coupelle de pomme, pêche, poire au sirop
DINER	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Soupe à la tomate	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe à l'oignon	Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt)	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)

Nom :
Prénom :

Déjeuner

A remettre au livreur avant le 20 du mois précédent

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour (en cas d'absence de choix, le menu A sera retenu)

Semaine 48							
lundi 23 novembre au dimanche 29 novembre							
	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre	samedi 28 novembre	dimanche 29 novembre
MENU A	Menu A végétarien			Menu parc régional de Lorraine			
	Emincé de chou rouge BIO vinaigrette à la moutarde	Soupe de courge butternut BIO à la vache qui rit	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Carotte râpée BIO LCL et vinaigrette	Salade iceberg et croûtons et vinaigrette dosette	Céleri rémoulade	Salade de haricots beurre à l'échalote
	Quenelle nature sauce végétale crémée	Raclette, jambon de porc LR, saucisson à l'ail et sec	Lasagnes de bœuf et volaille	Sauté de porc BIO LCL sauce forestière	Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basquaise	Rognon de bœuf sauce dijonnaise	Courgette farcie de volaille sauce tomate
	Risott'o au vert AGB	Coquiflette	Salade iceberg et vinaigrette dosette	Pâtes BIO LCL	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de pommes de terre	Blé
	Fromage frais Chanteneige BIO	Yaourt nature et dosette de sucre blanc	Brie BIO	Brie BIO LCL	Fromage blanc BIO LCL et sucre	Coulommiers	Edam
	Ile flottante	Coupelle de purée de pommes et bananes BIO	Salade de fruits frais	Purée de pommes et poires BIO LCL	Quatre quarts à la vanille LCL	Paris Brest DCG	Tarte au flan DCG
MENU B	Chou blanc rémoulade	Taboulé	Salade façon piémontaise (oeuf)		Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise	Tarte méditerranéenne
	Tripes à la mode de Caen (porc)	Beignets de calamar et sauce tartare	Filet de limande PMD sauce crème aux herbes		Boulette de bœuf sauce provençale	Lasagne au saumon	Andouillette* sauce dijonnaise
	Pommes roosty	Purée de brocolis et pommes de terre	Poêlée chou fleur, haricot beurre, petit pois, poivron		Chou fleur brisure en béchamel et pommes de terre	Salade iceberg et vinaigrette dosette	Polenta
	Camembert	Fromage frais Saint môret	Gouda		Faisselle et dosette de sucre blanc	Rouy	Emmental
	Ile flottante	Coupelle de purée de pommes et bananes BIO	Salade de fruits frais		Quatre quarts à la vanille LCL	Paris Brest DCG	Tarte au flan DCG
DINER	Potage Tourangelles (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt)	Potage Darblay (poireaux, navets et carottes)	Soupe à l'oignon	Soupe aux choux et pommes de terre	Soupe d'épinard et pommes de terre	Soupe de lentille corail et lait de coco	Soupe de légumes (haricots verts, tomate, pommes de terre)

Nom :
Prénom :

Déjeuner

A remettre au livreur avant le 20 du mois précédent

Cochez le menu de votre choix dans la case correspondante du jour (en cas d'absence de choix, le menu A sera retenu)

Semaine 49							
lundi 30 novembre au dimanche 06 décembre							
	lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	mercredi 2 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre	samedi 5 décembre	dimanche 6 décembre
	Menu A végétarien				Menu tradition d'hiver		
	MENU A Macédoine de légumes mayonnaise Aiguillettes de poulet VF sauce curry Riz BIO Tomme blanche Fruit BIO LCL	Rosette de porc en tranche et cornichon Sauté de boeuf BIO LCL sauce forestière Pâtes Yaourt nature et dosette de sucre blanc Fruit	Soupe de légumes aux vermicelles Colin d'Alaska PMD sauce crème Blé BIO Brie BIO Fruit BIO LCL	Carotte râpée BIO LCL et vinaigrette Omelette BIO Purée de potimarron BIO Fromage frais Chanteneige BIO Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Salade iceberg et vinaigrette dosette Bouchée à la reine Spaetzle Yaourt nature sucré Clémentine BIO Chocolat festif	Chou rouge et vinaigrette dosette Boudin blanc aux pommes Purée de courgettes et pommes de terre Saint Nectaire AOP Tarte au citron meringuée DCG	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Quiche Lorraine Salade iceberg et vinaigrette dosette Munster AOP Mousse au chocolat au lait
	lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	mercredi 2 décembre	jeudi 3 décembre		samedi 5 décembre	dimanche 6 décembre
	MENU B Salade de blé aux petits légumes Sausisse de toulouse aux oignons Epinards hachés à la crème Saint Nectaire AOP Fruit BIO LCL	Salade façon piémontaise (oeuf) Saumonette Purée de brocolis et pommes de terre Mimolette Fruit	Rillettes Tarte aux fromages (mozzarella, cheddar et fromage blanc) Salade iceberg et vinaigrette dosette Fromage frais Rondelé nature Fruit BIO LCL	Salade de betteraves BIO et vinaigrette moutarde Filet de limande PMD sauce crème à la tomate Riz Edam Dessert lacté gélifié saveur chocolat		Haricots verts et maïs Quenelle nature sauce végétale crémée Risetti Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc Tarte au citron meringuée DCG	Fonds d'artichauts et betteraves Escalope de dinde sauce façon orientale Boulgour Mimolette Mousse au chocolat au lait
	DINER Potage Tourangelles (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt)	Soupe à l'oignon	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)	Soupe de carottes (carottes et pommes de terre)	Soupe de légumes racines