

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 50							
lundi 07 décembre au dimanche 13 décembre							
	☐ lundi 7 décembre	☐ mardi 8 décembre	☐ mercredi 9 décembre	☐ jeudi 10 décembre	☐ vendredi 11 décembre	☐ samedi 12 décembre	☐ dimanche 13 décembre
MENU A	Salade de haricots verts BIO à l'échalote et persil et vinaigrette dosette	Macédoine en vinaigrette	Salade façon piémontaise oeuf BIO	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit	Salade iceberg et vinaigrette dosette	Chou blanc rémoulade	Fenouil émincé sauce gribiche
	Sauté de boeuf BIO LCL façon orientale	Meunière colin PMD d'Alaska frais et sauce tartare	Aiguillette de poulet VF sauce moutarde	Jambon LCL et sauce moutarde	Dahl de lentille corail et riz BIO	Cassoulet*	Bouchée à la reine
	Semoule	Coquillettes BIO	Haricots beurre persillés	Tortis BIO sauce tomate	***	***	Riz
	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Petit fromage frais nature au lait entier et dosette de sucre blanc	Fromage fondu BIO croc lait	Camembert BIO	Fromage fondu La Vaillotte	Camembert	Yaourt nature et dosette de sucre blanc
	Fruit LCL	Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit LCL	Coupelle de purée de pomme abricot	Millefeuille DCG	Muffin vanille pépites de chocolat
	☐ lundi 7 décembre	☐ mardi 8 décembre	☐ mercredi 9 décembre	☐ jeudi 10 décembre	☐ vendredi 11 décembre	☐ samedi 12 décembre	☐ dimanche 13 décembre
MENU B	Salade de blé aux petits légumes	Feuilleté au fromage fondu	Salade coleslaw	Taboulé	Crêpe à l'emmental	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Salade coleslaw
	Andouillette* sauce dijonnaise	Sauté de porc BIO sauce caramel	Colombo porc BBC*	Sauté de dinde sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)	Quenelle de volaille sauce forestière	Parmentier de bœuf CHAR et purée potiron	Aiguillettes de poulet VF sauce au maroilles
	Brocolis sauce béchamel	Blettes sauce béchamel	Purée de PDT	Julienne de légumes	Poêlée de légumes	Salade iceberg et vinaigrette dosette	Purée d'épinards et pommes de terre
	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Carré demi sel	Coulommiers	Bleu	Fromage frais Saint Môret BIO	Brie	Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc
	Fruit LCL	Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit LCL	Coupelle de purée de pomme abricot	Millefeuille DCG	Muffin vanille pépites de chocolat
DINER	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe aux choux et pommes de terre	Soupe à l'oignon	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe de potiron et pommes de terre	Potage Tourangelle (chou vert, navet, p.pois, poireau, pdt)	Soupe bouillon de parmentier et poireaux

Déjeuner

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

lundi 14 décembre au dimanche 20 décembre

Menus sous réserve de disponibilité des produits

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 52							
lundi 21 décembre au dimanche 27 décembre							
	☐ lundi 21 décembre	☐ mardi 22 décembre	☐ mercredi 23 décembre	☐ jeudi 24 décembre	☐ vendredi 25 décembre	☐ samedi 26 décembre	☐ dimanche 27 décembre
					Noël		J+4
MENU A	Pâté de campagne de porc	Salade de blé BIO aux petits légumes BIO	Soupe à la tomate	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Boudin blanc aux pommes caramélisées	Salade verte, poivron, maïs et olives et vinaigrette dosette	Céleri râpé et vinaigrette moutarde
	Oeuf BIO à la florentine	Gratin de saumon	Coquitiflette BIO, jambon de porc, crème et fromage tartiflette	Parmentier de bœuf CHAR	Cuisse de pintade VF sauce pain d'épice	Moussaka	Sauté de dinde VF fermière aux petits oignons
	***	Purée de carottes (carottes et pommes de terre)	***	***	Poêlée de légumes anciens	***	Petits pois et riz
	Fromage frais Petit Moulé	Brie	Yaourt nature et dosette de sucre blanc	Cantal AOP	Munster AOP	Yaourt nature et dosette de sucre blanc	Camembert
	Liégeois au café	Salade de fruits frais	Fruit LCL	Pomme au four à la cannelle	Dessert festif	Rocher coco nappé chocolat	Ile flottante
	☐ lundi 21 décembre	☐ mardi 22 décembre	☐ mercredi 23 décembre	☐ jeudi 24 décembre		☐ samedi 26 décembre	
MENU B	Coeur de palmier	Fromage de tête	Champignons à la grecque	Carotte et chou rouge sauce coleslaw		Rillettes de maquereau	
	Saute dinde VF aux pruneaux	Lasagnes de bœuf et volaille	Filet de lieu PMD sauce aux agrumes	Courgettes farcies (volaille)		Meunière colin PMD d'Alaska frais	
	Spaghetti	Salade iceberg et vinaigrette dosette	Purée de courge BIO	Riz		Gratin de Butternut	
	Edam	Fromage frais Chanteneige BIO	Fromage frais Tartare nature	Saint Nectaire AOP		Buche de chèvre	
	Liégeois au café	Salade de fruits frais	Fruit LCL	Pomme au four à la cannelle		Rocher coco nappé chocolat	
DINER	Soupe de lentille corail et lait de coco	Soupe de haricots verts et pommes de terre	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe à l'oignon	Soupe aux vermicelles	Soupe de carottes (carottes et pommes de terre)	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 53							
lundi 28 décembre au dimanche 03 janvier							
	☐ lundi 28 décembre	☐ mardi 29 décembre	☐ mercredi 30 décembre	☐ jeudi 31 décembre	☐ vendredi 1 janvier	☐ samedi 2 janvier	☐ dimanche 3 janvier
	J+4				Jour de l'An		J+4
MENU A	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde	Coquillettes au pesto	 Salade de coleslaw BIO LCL	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit	Mousse de canard	Mortadelle de porc	Céleri râpé et vinaigrette moutarde
	Escalope de dinde LR sauce suprême	Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basquaise	 Macaroni BIO semi complet et épeautre, boeuf BIO LCL sauce tomate façon bolognaise	Pâté lorrain	Coquelet rôti au jus	Langue de boeuf sauce piquante	Sauté de dinde CTF sauce végétale champignons crème
	Purée de pommes de terre	Poêlée de brocoli, tomate et champignon	 Camembert BIO	Salade iceberg et vinaigrette dosette	Pommes de terre en gratin	Pâtes	Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)
	Fromage frais petit moulu ail et fines herbes	Yaourt BIO LCL nature et dosette de sucre blanc	 Pêche à boire au sirop de cassis	Coulommiers	Cantal AOP	Yaourt nature sucré	Emmental
	Fruit	Beignet framboise DCG		Mousse au chocolat au lait	Dessert festif	Eclair parfum au chocolat DCG	Semoule au lait saveur vanille
		☐ mardi 29 décembre	☐ mercredi 30 décembre	☐ jeudi 31 décembre		☐ samedi 2 janvier	
MENU B		Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Salade d'endives et vinaigrette dosette		Tarte au fromage	
		Saucisse fumée de porc	 Omelette BIO	Beignets de calamar		Aiguillettes de poulet VF sauce aigre douce	
		Purée de panais	Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage type parmesan	Polenta		Printanière de légumes et pommes de terre	
		Tomme grise	Emmental	Edam		Fromage frais Saint môret	
		Beignet framboise DCG	Pêche à boire au sirop de cassis	Mousse au chocolat au lait		Eclair parfum au chocolat DCG	
DINER	Bouillon de légumes vermicelles	Soupe de lentille corail et lait de coco	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe aux choux et pommes de terre	Soupe de courge butternut BIO à la vache qui rit	Soupe d'épinard et pommes de terre	Soupe de lentille corail et lait de coco