



MENUS MAI 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 AVRIL 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 05-mai	 Taboulé BIO Potage de champignons Colin d'Alaska pané riz soufflé Petits pois - carottes  Fromage fondu La Vaillotte nature BIO LcL Fruit de saison BIO		 Coleslaw (carotte, chou blanc) Potage de champignons Omelette BIO sauce tomate Purée de pommes de terre  Port Salut Fruit de saison BIO	
MARDI 06-mai	 MENU VÉGÉTARIEN Salade bulgare (carotte, concombre) Potage de carottes Penne rigate BIO (pâtes) sauce légumes - pois cassés  Fournols Compote pommes BIO LCL - cerises		 Céleri vinaigrette Potage de carottes Sauté de dinde au jus Purée de courgettes Fromage frais Cantadou Compote pommes BIO LCL - cerises	
MERCREDI 07-mai	 Salade verte - oignons frits et cheddar Velouté de lentilles corail Choucroute de la mer (poisson blanc, saumon, moules) Fromage fondu Cancoillotte Ile flottante			
JEUDI 08-mai	 Salade tomate, radis, concombre sauce blanche Potage de légumes racines Coquelet aux pêches Pâtes au pesto vert (basilic) Yaourt nature Baba au rhum			
VENDREDI 09-mai	 Tomate BIO vinaigrette Potage Saint-Germain Rôti de poulet VF au jus Pommes frites Fromage fondu Cancoillotte Yaourt aux fruits		Carottes râpées vinaigrette fromage blanc Potage Saint-Germain Tripes à la mode de Caen Carottes persillées Bûches de lait mélange Yaourt aux fruits	
SAMEDI 10-mai	Salade du pommier (pomme, carotte, céleri) Potage de légumes Escalope de dinde sauce tomate Riz créole Fromage fondu Vache Qui Rit Liégeois à la vanille		Salade de pois chiches Potage de légumes Sauté de bœuf façon goulash (carottes, tomates, oignon, ail, paprika, herbes de provence) Haricots verts Emmental Liégeois à la vanille	
DIMANCHE 11-mai	 Macédoine Potage de céleris Lasagnes Salade verte Fromage frais Saint-Môret Eclair au chocolat		 Salade de pommes de terre Potage de céleris Poisson crispy (pané) Ratatouille Mimolette Eclair au chocolat	

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

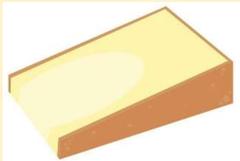
	MENU A RETENU EN CAS D'ABSENCE DE CHOIX	CHOIX Case à cocher	MENU B	CHOIX Case à cocher
LUNDI 12-mai	 Concombre BIO vinaigrette Potage de poireaux épicés  Garniture façon vol au vent (dinde LR, quenelle)  Céréales gourmandes BIO		Betteraves vinaigrette Potage de poireaux épicés Steak haché au jus Cordiale de légumes et pommes de terre (haricots verts, poivrons, champignons)	
MARDI 13-mai	 Cantal AOP Tarte au citron MENU VÉGÉTARIEN Œufs durs mayonnaise Potage de courgettes Raviolis de légumes		Saint-Paulin Tarte au citron Salade milanaise (pâtes, poivron, curcuma, origan) Potage de courgettes Lapin au romarin Semoule aux petits légumes	
MERCREDI 14-mai	 Salade de lentilles à l'échalote Potage de légumes Sauté de veau BIO au romarin Carottes bâtonnets au jus		Saucisson à l'ail et cornichons Potage de légumes Quenelles sauce forestière Jardinière de légumes	
JEUDI 15-mai	 Petit fromage frais Île flottante Coleslaw Potage de brocolis Poisson blanc meunière Pommes de terre quartier avec peau		Camembert Île flottante Tarte feuilletée aux légumes façon crétoise Potage de brocolis Rognons au madère Purée de carottes	
VENDREDI 16-mai	 MENU VÉGÉTARIEN Salade verte vinaigrette Potage Dubarry Cake tomate - basilic - origan Salade de pâtes au curry et aux légumes		 Jeunes pousses d'épinard Potage Dubarry Colin d'Alaska sauce crème Polenta crémeuse	
SAMEDI 17-mai	 Edam Fruit de saison BIO Salade vosgienne (salade verte, croûtons, lardons) Potage de champignons Dés de poisson façon bouillabaisse (carottes, tomates, oignon, crème, safran) Pommes de terre vapeur		 Pyrénées Fruit de saison BIO Salade du meunier (blé, tomate, concombre, maïs) Potage de champignons Sauté de veau aux champignons Poêlée forestière (poivron, oignon, champignons, haricots verts)	
DIMANCHE 18-mai	 Port Salut Pomme au four et coulis de fruits Œuf dur façon mimosa Potage de carottes Gratin de pépinettes (pâtes) au saumon		Tomme noire Pomme au four et coulis de fruits Carottes râpées - coriandre Potage de carottes Boulettes de bœuf sauce catalane Riz	
	Bleu d'Auvergne AOP Pêches - miel et amandes		Petit fromage frais Pêches - miel et amandes	

MENUS MAI 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 AVRIL 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 FROMAGER * JURA 19-mai			Saucisson sec et cornichons Potage de courgettes Filet de poulet sauce au bleu Haricots verts persillés Comté AOP Gâteau au yaourt sauce chocolat 	
MARDI 20-mai	Salade fantaisie (carotte, céleri, pomme, raisins secs) Potage de champignons Sauté de volaille LR sauce basquaise Purée courgettes - pommes de terre BIO		Courgette râpée Potage de champignons Omelette sauce champignons Orge perlée BIO LCL	
MERCREDI 21-mai	Fromage frais Cotentin Purée pommes - poires BIO (indiv) Betteraves BIO vinaigrette Potage de carottes Rougail saucisse (saucisse de Toulouse, tomates, oignon, curcuma) Haricots blancs coco sauce tomate		Coulommiers Purée pommes - poires BIO (indiv) Cœur de palmier vinaigrette Potage de carottes Parmentier de poisson Salade verte	
JEUDI 22-mai	Emmental Fruit de saison LCL Tomate BIO et mozzarella Velouté de lentilles corail Lasagnes de bœuf Salade verte		Roulade de jambon pistache Velouté de lentilles corail Sauté de porc BBC LCL sauce colombo Purée de pommes de terre	
VENDREDI 23-mai	Salade de pâtes - poivron vinaigrette classique Potage de légumes racines Moules BIO à la crème Poêlée de légumes BIO		Brie Yaourt BIO LCL à la mangue Coleslaw et dés d'emmental Potage de légumes racines Rôti de dinde sauce champignons Riz	
SAMEDI 24-mai	Crêpes au fromage Potage Saint-Germain Sauté de veau sauce poivre Cordiale de légumes		Yaourt natute BIO LCL Fruit de saison BIO Salade Alice (pomelo, surimis, crevettes) Potage Saint-Germain Colin d'Alaska sauce aneth Purée de pommes de terre vitelottes	
DIMANCHE FÊTE DES MÈRES 25-mai			Poireaux façon mimosa Potage de légumes Saumon sauce beurre blanc Spätzles (pâtes) Fromage frais Saint-Môret Entremet feuillantine au chocolat et crème anglaise 	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS MAI 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 AVRIL 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 26-mai	 Tomate BIO vinaigrette balsamique Potage de céleris Sauté de boeuf à la provençale Légumes façon tajine <i>(carottes, courgettes, navets)</i> Gouda Riz au lait		Tartinade maïs - carotte Potage de céleris Pâté lorrain Salade verte Tomme du Père Antoine BIO LCL Riz au lait	
MARDI 27-mai	 Macédoine BIO mayonnaise Potage de poireaux  Colin d'Alaska sauce basquaise Petits pois Brie Fruit de saison BIO		MENU VÉGÉTARIEN Radis noirs sauce miel Potage de poireaux Tortilla Salade verte Camembert Fruit de saison BIO	
MERCREDI 28-mai	 Concombre BIO à la crème de brebis - paprika Potage de courgettes  Sauté de volaille LR au romarin Fondue de poireaux Pont l'Eveque AOP Compote pommes BIO LCL - cerises		 Pâté en croûte et cornichons Potage de courgettes Côte de porc Purée de courgettes BIO Fromage fondu Crème de Munster Compote pommes BIO LCL - cerises	
JEUDI ASCENSION 29-mai	 		Tarte provençale Potage de légumes Escalope de dinde LR façon blanquette Brocolis aux amandes Rouy Cake au coulis de fraises et à la menthe	
VENDREDI 30-mai	 Salade de choux - carottes marinées, œuf et graines <i>(sésame, cacahuètes)</i> Potage de brocolis Maquereaux marinés au citron - coriandre et sésame noir Carottes rondelles BIO au jus		 Petit fromage frais Fromage blanc à l'abricot	
SAMEDI 31-mai	Jeunes pousses d'épinard Potage de choux-fleurs Garniture carbonara Tagliatelles (pâtes) Edam Liégeois à la vanille		Petits pois vinaigrette tomate Potage de choux-fleurs Hachis parmentier Salade verte Rouy Liégeois à la vanille	
DIMANCHE 01-juin	Lentilles à l'échalote Potage de champignons Bœuf façon bourguignon Haricots beurre Cantal AOP Tarte à la rhubarbe		Champignons à la grecque Potage de champignons Tomates farcies Riz Bûche de lait mélangé Tarte à la rhubarbe	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS