

MENUS JUIN 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 MAI 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	 MENU VÉGÉTARIEN Betteraves BIO Potage de carottes Pennes rigate (pâtes) sauce tomate - lentilles vertes façon bolognaise et emmental râpé Fromage frais Petit Moulé Fruit de saison BIO		Salade Alice <i>(pomelo, surimis, crevettes)</i> Potage de carottes  Saucisse pommes de terre Grumberewurst LCL Pommes frites Pyrénées Fruit de saison BIO	
02-juin	 Carottes râpées BIO Velouté de lentilles corail		 Tarte tatin aux tomates confites Velouté de lentilles corail	
MARDI	 Colin d'Alaska sauce basilic Purée brocolis - pommes de terre BIO Yaourt nature BIO LCL Cocktail de fruits		Moussaka Salade verte Camembert Cocktail de fruits	
03-juin	Salade de pâtes - poivron vinaigrette Potage de légumes racines		Salade de carottes cuites Potage de légumes racines	
MERCREDI	 Sauté de porc BBC LCL sauce aigre douce Haricots verts BIO persillés Fromage blanc BIO (indiv) Fruit de saison LCL		Emincé de bœuf à l'indienne Purée de patates douces Emmental Fruit de saison LCL	
04-juin	 Concombre BIO à la crème ail et fines herbes Potage Saint-Germain		Salade de pommes de terre - ciboulette Potage Saint-Germain	
JEUDI	Chili con carne de bœuf Pomme de terre quartiers avec peau Cantal AOP Compote de poires BIO LCL (indiv)		Salade de pommes de terre - ciboulette Potage Saint-Germain Beignets de calamar sauce bearnaise Légumes façon tajine Tomme grise Compote de poires BIO LCL (indiv)	
05-juin	 Melon charentais Potage de légumes		 Fonds d'artichaut vinaigrette Potage de légumes	
VENDREDI	Sauté de bœuf sauce gardiane (tomates, oranges, vinaigre balsamique, oignon, ail, laurier, thym) Riz à la tomate Bûchette de lait mélange Tarte au citron		Sauté de porc au miel Printanière de légumes Brie Tarte au citron	
06-juin	Fromage de tête Potage de céleris		Œuf dur et mayonnaise Potage de céleris	
SAMEDI	Tête de veau sauce gribiche Tagliatelles (pâtes) Pont l'Eveque AOP Salade d'agrumes		 Colin d'Alaska sauce aurore Courgettes braisées et riz Fromage frais Chanteneige Salade d'agrumes	
07-juin				
DIMANCHE				
PENTECÔTE	 		Salade fantaisie <i>(carotte, céleri, pomme, raisins secs)</i> Potage de poireaux épicés	
08-juin	 Saumonette à l'oseille Epinards Gorgonzola AOP Forêt-Noire			

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS JUIN 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 MAI 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
<p>LUNDI DE PENTECÔTE</p> <p>09-juin</p> 	<p>Salade du pommier (carotte, céleri, pomme) Potage de courgettes</p> <p align="center">Escalope de volaille LR au jus Riz créole</p> <p>Emmental BIO Mousse à la vanille</p>			
<p>MARDI</p> <p>J+4</p> <p>10-juin</p> 		<p>Carottes râpées BIO Potage de légumes</p> <p align="center">Sauté de dinde LR sauce légumes d'été Purée de choux-fleurs</p> <p>Camembert Fruit de saison BIO</p>		
<p>MERCREDI</p> <p>11-juin</p> 	<p>Melon Potage de brocolis</p> <p align="center">Axoia de veau Piperade et pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage frais Chanteneige Pêche au sirop Macédoine BIO Potage Dubarry</p>		<p>Champignons à la grecque Potage de brocolis</p> <p align="center">Lasagnes bolognaise Salade verte</p> <p>Emmental Pêche au sirop</p>	
<p>JEUDI</p> <p>12-juin</p> 	<p align="center">Colin d'Alaska sauce safranée Purée d'épinard BIO</p> <p>Tomme de Pierre-Percée BIO LCL Fruit de saison BIO</p>		<p>Panais rémoulade - pommes Potage Dubarry</p> <p align="center">Boulettes de bœuf BIO au paprika Pommes frites</p> <p>Fromage frais Rondelé au bleu Fruit de saison BIO</p>	
<p>VENDREDI</p> <p>13-juin</p> 	<p align="center">REPAS FROID</p> <p>Concombre vinaigrette Potage de champignons</p> <p align="center">Rôti de bœuf (froid) sauce fromage blanc Taboulé</p> <p>Saint-Paulin Compote pommes - fraises</p>		<p>Salade californienne (petits pois, maïs, carottes) Potage de champignons</p> <p align="center">Brandade de morue Salade verte</p> <p>Tomme du Père Antoine BIO LCL Compote pommes - fraises</p>	
<p>SAMEDI</p> <p>14-juin</p> 	<p>Chou kouki vinaigrette Potage de carottes</p> <p align="center">Cuisse de poulet Vallée d'Auge Semoule aux légumes</p> <p>Munster au cumin AOP Yaourt à la noix de coco</p>		<p>Pâtes au pistou Potage de carottes</p> <p align="center">Boudin blanc Courgettes - tomates à l'huile d'olive</p> <p>Tomme grise Yaourt à la noix de coco</p>	
<p>DIMANCHE</p> <p>FÊTE DES PÈRES</p> <p>15-juin</p> 	<p>Œuf dur façon mimosa Velouté de lentilles corail</p> <p align="center">Parmentier de canard Salade verte</p> <p>Camembert (indiv) Brioche façon pain perdu sauce chocolat</p>			

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS JUIN 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 MAI 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 16-juin	 Tomate BIO - vinaigrette classique Potage de légumes racines Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes frites Fromage frais ail et fines herbes Cocktail de fruits		 Salade de pois chiches Potage de légumes racines Sauté de porc BIO sauce caramel Petits pois - carottes Mélusin Cocktail de fruits	
MARDI 17-juin	 MENU VÉGÉTARIEN Melon Potage Saint-Germain Tajine de légumes et omelette Semoule Fromage blanc BIO LCL Fruit de saison BIO		Rillettes de canard Potage Saint-Germain Quiche lorraine Salade verte Rouy Fruit de saison BIO	
MERCREDI 18-juin	 Taboulé BIO Potage de légumes Sauté de volaille BIO sauce suprême Haricots verts BIO - haricots beurre Mimolette Mousse au chocolat		 Salade piémontaise <i>(tomate, cornichons, pomme de terre)</i> Potage de légumes Quenelles sauce curry Chou-fleur béchamel Bûche de lait mélange Mousse au chocolat	
JEUDI 19-juin	 Salade verte BIO Potage de céleris Rôti de veau (froid) mayonnaise Salade de pâtes BIO LCL à la grecque <i>(tomates, poivrons, olives, fromage de brebis)</i> Brie à la seille LCL Fruit de saison BIO		 Pizza Potage de céleris Colin d'Alaska sauce légumes d'été Courgettes à la provençale Tomme noire Fruit de saison BIO	
VENDREDI 20-juin	 Gaspacho tomates - poivrons Potage de poireaux Dés de colin d'Alaska sauce citron Pommes de terre vapeur Munster AOP Gâteau haricots blancs - myrtilles		Tarte feuilletée aux légumes façon crétoise Potage de poireaux Escalope viennoise Pommes de terre vapeur Bûche du Pilat Gâteau haricots blancs - myrtilles	
SAMEDI ÉTÉ * REPAS FROID 21-juin	 Carottes râpées BIO Potage de courgettes Rôti de bœuf (froid) sauce fromage blanc Salade milanaise <i>(pâtes, poivrons verts et rouges, olives)</i> Carré de l'Est LCL Tarte aux cerises		 Macédoine Potage de légumes racines Tête de veau sauce gribiche Polenta crémeuse Camembert Liégeois au café	
DIMANCHE 22-juin	Sardines à l'espagnol Potage de légumes racines Lapin à la moutarde Blettes à la provençale Mimolette Liégeois au café		Macédoine Potage de légumes racines Tête de veau sauce gribiche Polenta crémeuse Camembert Liégeois au café	

SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS

MENUS JUIN 2025 - À REMETTRE AU LIVREUR - AU PLUS TARD LE 20 MAI 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 23-juin		<input type="checkbox"/>	Salade de pommes de terre ravigote Potage de brocolis Bœuf LCL façon bourguignon Carottes Vichy au curry Saint-Nectaire AOP Fruit de saison BIO	<input type="checkbox"/> 
MARDI 24-juin	MENU VÉGÉTARIEN Tomates BIO vinaigrette classique Potage de choux-fleurs Crêpes tomates - mozzarella BIO Brunoise de légumes Tomme grise Compote pommes - poires BIO LCL	<input type="checkbox"/>	Pépinettes (pâtes) au pistou Potage de choux-fleurs Saucisse de Toulouse Purée de carottes Fromage frais Saint-Môret Compote pommes - poires BIO LCL	<input type="checkbox"/>
MERCREDI 25-juin	Tartinade maïs - carottes Potage de champignons Steak haché au jus Petits pois carottes Fromage frais Fraidou Fruit de saison BIO	<input type="checkbox"/>	Salade verte et maïs Potage de champignons Quenelles de brochet Blé à la tomate Crème de brebis Fruit de saison BIO	<input type="checkbox"/>
JEUDI 26-juin	REPAS FROID Melon BIO Potage de carottes Rôti de dinde LR (froid) mayonnaise Salade d'orge perlée BIO LCL Rouy Yaourt à la fraise BIO LCL	<input type="checkbox"/>	Courgette râpée vinaigrette curry Potage de carottes Rissollette de veau Légumes façon tajine Carré de l'Est LCL Yaourt à la fraise BIO LCL	<input type="checkbox"/>
VENDREDI BOULANGER * HAUTS DE FRANCE 27-juin	HAUTS DE FRANCE 	<input type="checkbox"/>	Rillettes de filet de hareng - colin d'Alaska MSC et pain navette Velouté de lentilles corail Sauté de porc sauce miel Rondelles de carottes et pommes de terre vapeur Mimolette Brioche façon pain perdu sauce chocolat	<input type="checkbox"/> 
SAMEDI 28-juin	Brunoise de carottes cuites en salade - mayonnaise Potage de légumes racines Tomates farcies Riz Tomme grise Mousse au café Pâté de volaille Potage Saint-Germain	<input type="checkbox"/>	Salade de pommes de terre ravigote Potage de légumes racines Dés de poisson façon bouillabaisse (tomates, carottes, oignon, thym, safran) Haricots verts BIO - haricots beurre Gouda Mousse au café Velouté d'asperges Potage Saint-Germain	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE 29-juin	Palette à la moutarde Petits pois - carottes Fromage fondu Crème de Munster Tarte au flan	<input type="checkbox"/>	Volaille sauce aux pointes d'asperges Späetzles (pâtes) Fromage fondu Crème de Maroilles Tarte au flan	<input type="checkbox"/>

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 30-juin	 <p>Pastèque Potage de légumes</p> <p>Sauté de porc BBC LCL sauce diable (moutarde, oignon) Pommes de terre vapeur</p> <p>Coulommiers Fromage blanc - caramel - muëslis et chocolat</p>		<p>Salade de pâtes - poivrons et chèvre Potage de légumes</p> <p>Emincé de dinde à la crème</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage fondu Vache Qui Rit Fromage blanc - caramel - muëslis et chocolat</p>	
MARDI 01-juil	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p>  <p>Macédoine BIO vinaigrette Potage de céleris</p> <p>Raviolis de légumes</p> <p>Fromage frais Cantadou Fruit de saison BIO</p>		<p>Salade de riz Potage de céleris</p> <p>Sauté de veau sauce provençale Duo pommes de terre - carottes</p> <p>Brie Fruit de saison BIO</p>	
MERCREDI 02-juil	 <p>Tartine de tapenade Potage de poireaux épicés</p> <p>Hachis parmentier VTDR (Viande de Territoire De nos Régions) Salade verte</p> <p>Camembert BIO (indiv) Tarte aux pommes normande</p>		 <p>Carottes râpées Potage de poireaux épicés</p> <p>Omelette BIO sauce basquaise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fournols Tarte aux pommes normande</p>	
JEUDI 03-juil	 <p>Salade de riz BIO façon niçoise Potage de courgettes</p> <p>Colin d'Alaska citron Ratatouille BIO</p> <p>Tomme blanche Fruit de saison BIO</p>		 <p>Salade de poivrons Potage de courgettes</p> <p>Boulettes de bœuf façon orientale Orge perlée BIO LCL</p> <p>Pyrénées Fruit de saison BIO</p>	
VENDREDI 04-juil	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p>  <p>Pastèque Potage de légumes racines</p> <p>Cake tomate - feta sauce fromage blanc</p> <p>Chips</p> <p>Fromage fondu Carré Beignets framboise</p>		 <p>Melon jaune Potage de légumes racines</p> <p>Emincé de dinde façon yassa (tomates, bananes, oignon, ail, moutarde, bouillon de volaille, crème liquide, colombo, herbes de Provence)</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature BIO LCL Beignets framboise</p>	
SAMEDI 05-juil	 <p>Céleri vinaigrette curry Potage de brocolis</p> <p>Rôti de veau BIO mayonnaise Pommes paillassons</p> <p>Emmental Crème dessert au chocolat</p>		 <p>Endives aux croûtons Potage de brocolis</p> <p>Merlu sauce menthe Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais nature Crème dessert au chocolat</p>	
DIMANCHE 06-juil	 <p>Pépinettes (pâtes) au pistou Potage Dubarry</p> <p>Emincé de poulet sauce crème - champignons Julienne de légumes</p> <p>Brie Tarte au citron</p>		 <p>Concombre vinaigrette Potage Dubarry</p> <p>Tripes à la mode de Caen sauce tomate Farfalles (pâtes)</p> <p>Mélusin Tarte au citron</p>	