























**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 02-juin	 <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Betteraves BIO Potage de carottes  <b>Pennes rigate (pâtes)                      sauce tomate - lentilles vertes                      façon bolognaise et emmental râpé</b>  Fromage frais Petit Moulé Fruit de saison BIO		Salade Alice <i>(pomelo, surimis, crevettes)</i> Potage de carottes   <b>Saucisse pommes de terre Grumberewurst                      LCL                      Pommes frites</b>  Pyrénées Fruit de saison BIO	
MARDI 03-juin	 Carottes râpées BIO Velouté de lentilles corail    <b>Colin d'Alaska sauce basilic                      Purée brocolis - pommes de terre BIO</b>   Yaourt nature BIO LCL Cocktail de fruits		Tarte tatin aux tomates confites Velouté de lentilles corail  <b>Moussaka                      Salade verte</b>  Camembert Cocktail de fruits	
MERCREDI 04-juin	 Salade de pâtes - poivron vinaigrette Potage de légumes racines   <b>Sauté de porc BBC LCL                      sauce aigre douce                      Haricots verts BIO persillés</b>   Fromage blanc BIO (indiv) Fruit de saison LCL		Emmental Fruit de saison LCL  <b>Emincé de bœuf à l'indienne                      Purée de patates douces</b>  	
JEUDI 05-juin	 Concombre BIO à la crème ail et fines herbes Potage Saint-Germain  <b>Chili con carne de bœuf                      Pomme de terre quartiers avec peau</b>    Cantal AOP Compote de poires BIO LCL (indiv)		Salade de pommes de terre - ciboulette Potage Saint-Germain  <b>Beignets de calamar                      sauce bearnaise                      Légumes façon tajine</b>   Tomme grise Compote de poires BIO LCL (indiv)	
VENDREDI 06-juin	Melon charentais Potage de légumes  <b>Sauté de bœuf sauce gardiane (tomates,                      oranges, vinaigre balsamique, oignon, ail,                      laurier, thym)                      Riz à la tomate</b>   Bûchette de lait mélange Tarte au citron		Fonds d'artichaut vinaigrette Potage de légumes  <b>Sauté de porc au miel                      Printanière de légumes</b>   Brie Tarte au citron	
SAMEDI 07-juin	Fromage de tête Potage de céleris  <b>Tête de veau sauce gribiche                      Tagliatelles (pâtes)</b>   Pont l'Eveque AOP Salade d'agrumes		 <b>Colin d'Alaska sauce aurore                      Courgettes braisées et riz</b>  Fromage frais Chanteneige Salade d'agrumes	
DIMANCHE PENTECÔTE 08-juin	   		Salade fantaisie <i>(carotte, céleri, pomme, raisins secs)</i> Potage de poireaux épicés  <b>Saumonette à l'oseille                      Epinards</b>  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><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p> <p>09-juin</p> 	<p>Salade du pommier (carotte, céleri, pomme) Potage de courgettes</p> <p><b>Escalope de volaille LR au jus</b> <b>Riz créole</b></p> <p>Emmental BIO Mousse à la vanille</p>			
<p><b>MARDI J+4</b></p> <p>10-juin</p> 		<p>Carottes râpées BIO Potage de légumes</p> <p><b>Sauté de dinde LR sauce légumes d'été</b> <b>Purée de choux-fleurs</b></p> <p>Camembert Fruit de saison BIO</p>		
<p><b>MERCREDI</b></p> <p>11-juin</p> 	<p>Melon Potage de brocolis</p> <p><b>Axoia de veau</b> <b>Piperade et pommes de terre vapeur</b></p> <p>Fromage frais Chanteneige Pêche au sirop</p>		<p>Champignons à la grecque Potage de brocolis</p> <p><b>Lasagnes bolognaise</b> <b>Salade verte</b></p> <p>Emmental Pêche au sirop</p>	
<p><b>JEUDI</b></p> <p>12-juin</p>   	<p>Macédoine BIO Potage Dubarry</p> <p><b>Colin d'Alaska sauce safranée</b> <b>Purée d'épinard BIO</b></p> <p>Tomme de Pierre-Percée BIO LCL Fruit de saison BIO</p>		<p>Panais rémoulade - pommes Potage Dubarry</p> <p><b>Boulettes de bœuf BIO au paprika</b> <b>Pommes frites</b></p> <p>Fromage frais Rondelé au bleu Fruit de saison BIO</p>	
<p><b>VENDREDI</b></p> <p>13-juin</p> 	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Concombre vinaigrette Potage de champignons</p> <p><b>Rôti de bœuf (froid)</b> <b>sauce fromage blanc</b> <b>Taboulé</b></p> <p>Saint-Paulin Compote pommes - fraises</p>		<p>Salade californienne (petits pois, maïs, carottes) Potage de champignons</p> <p><b>Brandade de morue</b> <b>Salade verte</b></p> <p>Tomme du Père Antoine BIO LCL Compote pommes - fraises</p>	
<p><b>SAMEDI</b></p> <p>14-juin</p> 	<p>Chou kouki vinaigrette Potage de carottes</p> <p><b>Cuisse de poulet Vallée d'Auge</b> <b>Semoule aux légumes</b></p> <p>Munster au cumin AOP Yaourt à la noix de coco</p>		<p>Pâtes au pistou Potage de carottes</p> <p><b>Boudin blanc</b> <b>Courgettes - tomates à l'huile d'olive</b></p> <p>Tomme grise Yaourt à la noix de coco</p>	
<p><b>DIMANCHE FÊTE DES PÈRES</b></p> <p>15-juin</p> 	<p>Œuf dur façon mimosa Velouté de lentilles corail</p> <p><b>Parmentier de canard</b> <b>Salade verte</b></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**

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



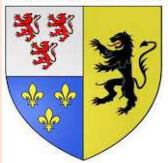

**SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS**

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  <b>Bœuf LCL façon bourguignon</b> <b>Carottes Vichy au curry</b>  Saint-Nectaire AOP Fruit de saison BIO	<input type="checkbox"/> 
MARDI 24-juin	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Tomates BIO vinaigrette classique Potage de choux-fleurs  <b>Crêpes tomates - mozzarella BIO</b> <b>Brunoise de légumes</b>  Tomme grise Compote pommes - poires BIO LCL	<input type="checkbox"/>	Pépinettes (pâtes) au pistou Potage de choux-fleurs  <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Purée de carottes</b>  Fromage frais Saint-Môret Compote pommes - poires BIO LCL	<input type="checkbox"/>
MERCREDI 25-juin	Tartinade maïs - carottes Potage de champignons  <b>Steak haché au jus</b> <b>Petits pois carottes</b>  Fromage frais Fraidou Fruit de saison BIO	<input type="checkbox"/>	Salade verte et maïs Potage de champignons  <b>Quenelles de brochet</b> <b>Blé à la tomate</b>  Crème de brebis Fruit de saison BIO	<input type="checkbox"/>
JEUDI 26-juin	<b>REPAS FROID</b> Melon BIO Potage de carottes  <b>Rôti de dinde LR (froid) mayonnaise</b> <b>Salade d'orge perlée BIO LCL</b>  Rouy Yaourt à la fraise BIO LCL	<input type="checkbox"/>	Courgette râpée vinaigrette curry Potage de carottes  <b>Rissollette de veau</b> <b>Légumes façon tajine</b>  Carré de l'Est LCL Yaourt à la fraise BIO LCL	<input type="checkbox"/>
VENDREDI BOULANGER * HAUTS DE FRANCE 27-juin	<b>HAUTS DE FRANCE</b> 	<input type="checkbox"/>	Rillettes de filet de hareng - colin d'Alaska MSC et pain navette Velouté de lentilles corail  <b>Sauté de porc sauce miel</b> <b>Rondelles de carottes et pommes de terre vapeur</b>  Mimolette Brioche façon pain perdu sauce chocolat	<input type="checkbox"/> 
SAMEDI 28-juin	Brunoise de carottes cuites en salade - mayonnaise Potage de légumes racines  <b>Tomates farcies</b>  <b>Riz</b>  Tomme grise Mousse au café Pâté de volaille Potage Saint-Germain	<input type="checkbox"/>	Salade de pommes de terre ravigote Potage de légumes racines  <b>Dés de poisson façon bouillabaisse (tomates, carottes, oignon, thym, safran)</b> <b>Haricots verts BIO - haricots beurre</b>  Gouda Mousse au café Velouté d'asperges Potage Saint-Germain	<input type="checkbox"/>
DIMANCHE 29-juin	<b>Palette à la moutarde</b> <b>Petits pois - carottes</b>  Fromage fondu Crème de Munster Tarte au flan	<input type="checkbox"/>	<b>Volaille sauce aux pointes d'asperges</b> <b>Späetzles (pâtes)</b>  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><b>Sauté de porc BBC LCL sauce diable (moutarde, oignon) Pommes de terre vapeur</b></p> <p>Coulommiers Fromage blanc - caramel - muëslis et chocolat</p>		<p>Salade de pâtes - poivrons et chèvre Potage de légumes</p> <p><b>Emincé de dinde à la crème</b></p> <p><b>Haricots plats</b></p> <p>Fromage fondu Vache Qui Rit Fromage blanc - caramel - muëslis et chocolat</p>	
MARDI 01-juil	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p>  <p>Macédoine BIO vinaigrette Potage de céleris</p> <p><b>Raviolis de légumes</b></p> <p>Fromage frais Cantadou Fruit de saison BIO</p>		<p>Salade de riz Potage de céleris</p> <p><b>Sauté de veau sauce provençale Duo pommes de terre - carottes</b></p> <p>Brie Fruit de saison BIO</p>	
MERCREDI 02-juil	 <p>Tartine de tapenade Potage de poireaux épicés</p> <p><b>Hachis parmentier VTDR (Viande de Territoire De nos Régions) Salade verte</b></p> <p>Camembert BIO (indiv) Tarte aux pommes normande</p>		 <p>Carottes râpées Potage de poireaux épicés</p> <p><b>Omelette BIO sauce basquaise</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>Fournols Tarte aux pommes normande</p>	
JEUDI 03-juil	 <p>Salade de riz BIO façon niçoise Potage de courgettes</p> <p><b>Colin d'Alaska citron Ratatouille BIO</b></p> <p>Tomme blanche Fruit de saison BIO</p>		 <p>Salade de poivrons Potage de courgettes</p> <p><b>Boulettes de bœuf façon orientale Orge perlée BIO LCL</b></p> <p>Pyrénées Fruit de saison BIO</p>	
VENDREDI 04-juil	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p>  <p>Pastèque Potage de légumes racines</p> <p><b>Cake tomate - feta sauce fromage blanc</b></p> <p><b>Chips</b></p> <p>Fromage fondu Carré Beignets framboise</p>		 <p>Melon jaune Potage de légumes racines</p> <p><b>Emincé de dinde façon yassa (tomates, bananes, oignon, ail, moutarde, bouillon de volaille, crème liquide, colombo, herbes de Provence)</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p>Yaourt nature BIO LCL Beignets framboise</p>	
SAMEDI 05-juil	 <p>Céleri vinaigrette curry Potage de brocolis</p> <p><b>Rôti de veau BIO mayonnaise Pommes paillassons</b></p> <p>Emmental Crème dessert au chocolat</p>		 <p>Endives aux croûtons Potage de brocolis</p> <p><b>Merlu sauce menthe Jardinière de légumes</b></p> <p>Fromage frais nature Crème dessert au chocolat</p>	
DIMANCHE 06-juil	 <p>Pépinettes (pâtes) au pistou Potage Dubarry</p> <p><b>Emincé de poulet sauce crème - champignons Julienne de légumes</b></p> <p>Brie Tarte au citron</p>		 <p>Concombre vinaigrette Potage Dubarry</p> <p><b>Tripes à la mode de Caen sauce tomate Farfalles (pâtes)</b></p> <p>Mélušin Tarte au citron</p>	