



## Menu Repas Livrés du 6 Janvier au 7 Février 2025

Lundi  
06/01/2025

Mardi  
07/01/2025

Mercredi  
08/01/2025

Jeudi  
09/01/2025

Vendredi  
10/01/2025

### ENTRÉES

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Oeuf dur 🥚 sauce cocktail  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

### SALADES

Macédoine sauce à la mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

Carottes râpées au citron  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade iceberg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Vinaigrettes bar moutarde et citron  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Cordon bleu  
*Gluten, Lait, Soja*

Chili sin carne, cheddar et riz  
*Lait*

Emincé de cabillaud 🐟 sauce tomate basilic  
*Poissons*

Croc baguette tomate mozzarella  
*Gluten, Lait*

Aiguillette de poulet sauce forestiere  
*Gluten, Lait*

Crispidor à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Quenelles gratinées à la Normande  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Steak haché de boeuf 🥩 sauce poivrade  
*Sulfites*

Clafoutis de courgettes, pommes de terre et mozzarella  
*Oeufs, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Pommes de terre quartier avec peau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Penne 🍝 semi complètes  
*Gluten*

Pommes smile  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Courgettes braisées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage Petit moule  
*Lait*

Saint nectaire 🍷  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

Tomme blanche  
*Lait*

Brie  
*Lait*

### DESSERTS

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Liégeois au chocolat  
*Lait, Soja*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Galette des rois 🥮  
*Information allergènes non disponible*

compote locale 🍏  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### BOULANGERIE

Pain 🍞 🌱  
*Gluten*

Pain 🍞 🌱  
*Gluten*

Pain 🍞 🌱  
*Gluten*

Pain 🍞 🌱  
*Gluten*

Pain 🍞 🌱  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



## Menu Repas Livrés du 6 Janvier au 7 Février 2025

Lundi  
13/01/2025

Mardi  
14/01/2025

Mercredi  
15/01/2025

Jeudi  
16/01/2025

Vendredi  
17/01/2025

### ENTRÉES

Tartine oeuf et ciboulette  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Salade de blé Texane (haricot rouge, maïs)  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

### SALADES

Chou rouge  
*Sulfites*

Céleri 🌱 rémoulade  
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade verte 🌱 aux croustons  
*Gluten*

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Oeufs brouillés aux fines herbes  
*Oeufs, Lait*

Beignets de calamars sauce tartare  
*Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites*

Boulette sarrasin lentille legume sauce tomate  
*Céleri, Gluten, Lait*

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)  
*Gluten, Lait*

Merlu 🐟 sauce aux épices douces  
*Poissons, Gluten, Lait*

Poulet basquaise 🌱  
*Gluten*

Pané de blé aux graines, emmental et epinard  
*Gluten, Lait*

Sauté de porc sauce diable  
*Moutarde, Sulfites*

Gratin de pommes de terre, épinards et raclette  
*Lait*

### GARNITURES

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gratin de chou fleur 🌱 à la béchamel  
*Gluten, Lait*

Poêlée forestière  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macaroni 🌱  
*Gluten*

Epinards en branche béchamel au lait de coco  
*Gluten, Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu Vache qui rit 🌱  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Yaourt nature sucré  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Coulommiers  
*Lait*

### DESSERTS

Kissel aux poires et myrtilles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote poire allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake à la châtaigne  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Fruit 🌱 🍌  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### BOULANGERIE

Pain 🌱 🌱  
*Gluten*

Pain 🌱 🌱  
*Gluten*

Pain 🌱 🌱  
*Gluten*

Pain 🌱 🌱  
*Gluten*

Pain 🌱 🌱  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



## Menu Repas Livrés du 6 Janvier au 7 Février 2025

Lundi  
20/01/2025

Mardi  
21/01/2025

Mercredi  
22/01/2025

Jeudi  
23/01/2025

Vendredi  
24/01/2025

### ENTRÉES

Dips de carottes sauce fromage blanc aux fines herbes  
*Lait*

### SALADES

Céleri sauce cocktail  
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Endives aux noix  
*Fruits à coque*

Salade verte et dés d'Edam  
*Lait*

Salade d'agrumes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Vinaigrettes bar moutarde et citron  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

### PLATS

**bouchée camembert**  
*Information allergènes non disponible*

Torsades sc haricot rouge, lentille verte façon bolognaise et emmental  
*Gluten, Lait*

**Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale**  
*Gluten, Lait*

**Pommes de terre et fromage type tartiflette**  
*Gluten, Lait*

Dés de saumon 🐟 sauce crevette  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Colin d'Alaska 🐟 pané riz soufflé  
*Poissons, Gluten*

Sauté de veau 🥩 sauce blanquette  
*Oeufs, Lait*

Tartiflette  
*Gluten, Lait*

### GARNITURES

Orge perlée 🌾  
*Gluten*

Purée de brocolis  
*Lait*

Boulgour  
*Gluten*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu Samos  
*Lait*

Petit filou au fruits  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

YAOURT NATURE 🌿 LOCAL  
*Lait*

Carré  
*Lait*

### DESSERTS

Compote pommes allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau aux amandes et miel  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque*

Dessert lacté gélifié saveur vanille  
*Lait*

Fruit 🍏🍌  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### BOULANGERIE

Pain 🌾🌿  
*Gluten*

Pain 🌾🌿  
*Gluten*

Pain 🌾🌿  
*Gluten*

Pain 🌾🌿  
*Gluten*

Pain 🌾🌿  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



## Menu Repas Livrés du 6 Janvier au 7 Février 2025

Lundi  
27/01/2025

Mardi  
28/01/2025

Mercredi  
29/01/2025

Jeudi  
30/01/2025

Vendredi  
31/01/2025

### ENTRÉES

Salade de lentilles aux céréales  
*Gluten, Soja*

### SALADES

Salade coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade iceberg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pomelos  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes râpées à l'aneth  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes  
*Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Saucisse de Toulouse  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Couscous végétal  
*Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*

Oeuf dur sauce aurore  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Carbonade de bœuf  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes  
*Gluten, Lait, Soja*

Torsade carottes batonnets potiron mozzarella cheddar  
*Gluten, Lait*

Rôti de dinde sauce brune  
*Gluten, Sulfites*

Quiche au maroilles  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Assiette kebab roti sauce fromage blanc  
*Gluten, Lait, Sulfites*

### GARNITURES

Carottes au thym  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Polenta crémeuse  
*Lait*

Duo de haricots verts et plats à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre quartier persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré  
*Lait*

Fromage fondu carré  
*Lait*

Pont l'évêque  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Emmental  
*Lait*

### DESSERTS

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté gélifié au chocolat  
*Lait*

Compote pommes et fraises allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fruit  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cocktail de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### BOULANGERIE

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



## Menu Repas Livrés du 6 Janvier au 7 Février 2025

Lundi  
03/02/2025

Mardi  
04/02/2025

Mercredi  
05/02/2025

Jeudi  
06/02/2025

Vendredi  
07/02/2025

### ENTRÉES

Salade de coeurs de palmier et maïs  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

TERRINE FORESTIER LOCAL 🌿  
*Information allergènes non disponible*

### SALADES

Céréales betteraves et ciboulette  
*Gluten, Soja*

Salade verte et dés d'Edam  
*Lait*

Choux bicolores  
*Sulfites*

Macédoine sauce à la mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et sauce Bulgare  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes  
*Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Aiguillette de poulet sauce pain d'épices et crumble  
*Gluten*

Dahl de lentilles corail, patate douce, pousse d'épinard riz  
*Moutarde*

Waterzoï colin d'Alaska 🌊 (fruit de mer, julienne de légumes)  
*Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites*

Coquillettes sauce 3 fromages parmesan mozzarella bleu et cheddar  
*Gluten, Lait*

Duo colin d'Alaska et saumon 🌊 à la crème coco  
*Poissons, Gluten, Lait*

Omelette  
*Oeufs, Lait*

Blé, pois chiche à la marocaine et raisins secs  
*Gluten, Moutarde*

Gratin de coquillettes au jambon  
*Gluten, Lait*

Saucisses de Strasbourg  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### GARNITURES

Blé 🌾  
*Gluten*

Choucroute et pomme de terre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poêlée chou romanesco, haricot et carotte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Coulommiers  
*Lait*

Montcadi croute noire  
*Lait*

Fromage frais fraidou  
*Lait*

YAOURT NATURE 🌿 LOCAL  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

### DESSERTS

Salade de fruits frais  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Moelleux au chocolat et betterave  
*Oeufs, Gluten, Soja*

Fromage blanc à la mandarine  
*Lait*

Compote tous fruits allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fruit 🍏 🍌  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### BOULANGERIE

Pain 🌾 🍏 🍌  
*Gluten*

Pain 🌾 🍏 🍌  
*Gluten*

Pain 🌾 🍏 🍌  
*Gluten*

Pain 🌾 🍏 🍌  
*Gluten*

Pain 🌾 🍏 🍌  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.