



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU PAUVRE EN SEL

| | | FORMULES MIDI | | AUTRES FORMULES | | SUPPLEMENTS FORMULES | |
|----------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|---|--------------------------|--|
| | | MENU A 9,50€ | MENU B 9,50 | MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C livré seul 7,95€ □ | MENU C - LEGER (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€ | SUPPLEMENTS 0,60€ | |
| 13 LUNDI | Crème de potiron | Crème de potiron | Crème de potiron | Crème de potiron | Pâtes au basilic | Crème de potiron | |
| | Pâtes au basilic | Pâtes au basilic | Œufs brouillés | Œufs brouillés | Œufs brouillés | Faisselle | |
| | Emincé de dinde grand-mère | Œufs brouillés | Pommes boulangères | Pommes boulangères | Pommes boulangères | | |
| 14 MARDI | Haricots verts aux oignons | Pommes boulangères | Poire | | | | |
| | Fromage frais nature | Fromage frais nature | | | | | |
| | Purée de pomme | Poire | | | | | |
| 14 MARDI | Velouté aux champignons | Velouté aux champignons | Velouté aux champignons | Velouté aux champignons | Betterave vinaigrette | Velouté aux champignons | |
| | Betterave vinaigrette | Betterave vinaigrette | Poêlée de légumes à la volaille | Poêlée de légumes à la volaille | Poêlée de légumes à la volaille | Fromage blanc vanille | |
| | Bœuf aux oignons | Poêlée de légumes à la volaille | *** | *** | *** | | |
| 15 MERCREDI | Lentilles cuisinées | *** | Semoule au lait à la vanille | Semoule au lait à la vanille | | | |
| | Yaourt nature | Yaourt nature | | | | | |
| | Clémentine | Semoule au lait à la vanille | | | | | |
| 15 MERCREDI | Potage de légumes | Potage de légumes | Potage de légumes | Potage de légumes | Salade colorée | Potage de légumes | |
| | Salade colorée | Salade colorée | Filet de lieu sauce aurore | Filet de lieu sauce aurore | Filet de lieu sauce aurore | Mousse chocolat au lait | |
| | Poulet sauce marchand de vin | Filet de lieu sauce aurore | Purée d'épinard | Purée d'épinard | Purée d'épinard | | |
| 16 JEUDI | Riz créole | Purée d'épinard | Liégeois café | Liégeois café | | | |
| | Yaourt aromatisé | Yaourt aromatisé | | | | | |
| | Entremets praliné | Entremets praliné | | | | | |
| 16 JEUDI | Potage céleri carotte | Potage céleri carotte | Potage céleri carotte | Potage céleri carotte | Poireau vinaigrette | Potage céleri carotte | |
| | Poireau vinaigrette | Poireau vinaigrette | Escalope de porc au jus | Escalope de porc au jus | Escalope de porc au jus | Fromage blanc aux fruits | |
| | Haché de veau au jus | Escalope de porc au jus | Coquillettes | Coquillettes | Coquillettes | | |
| 16 JEUDI | Navets braisés | Coquillettes | Flan vanille | Flan vanille | | | |
| | Cotentin | Cotentin | | | | | |
| | Far Breton | Flan vanille | | | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| VENDREDI 17 18 19 OU DIMANCHE | <i>Potage poireau p.de terre</i> Carottes râpées vinaigre de cidre Filet de colin sauce citron Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée pomme figue | <i>Potage poireau p.de terre</i> Carottes râpées vinaigre de cidre Blettes au boeuf *** Yaourt aromatisé Purée pomme figue | <i>Potage poireau p.de terre</i> Blettes au boeuf *** Fromage blanc aux myrtilles | Carottes râpées vinaigre de cidre Blettes au boeuf *** Potage poireau p.de terre Tapioca au lait au café |
| | <i>Potage de légumes</i> Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais nature Crème pâtissière au rhum | <i>Potage de légumes</i> Pommes de terre échalote Jambon s/ sel Riz créole Fromage frais nature Pomme entière cuite au four | <i>Potage de légumes</i> Jambon s/ sel Riz créole Pomme entière cuite au four | Pommes de terre échalote Jambon s/ sel Riz créole Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger |
| | <i>Potage Dubarry</i> Emincé de carottes et chou blanc Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Emmental Fondant chocolat pomme | <i>Potage Dubarry</i> Emincé de carottes et chou blanc Cassolette de poisson aux petits légumes *** Emmental Fondant chocolat pomme | <i>Potage Dubarry</i> Cassolette de poisson aux petits légumes *** Kiwi | Emincé de carottes et chou blanc Cassolette de poisson aux petits légumes *** Potage Dubarry Floraline au lait au chocolat |
| MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices | | | | |

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge
Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

PC : Plat complet / PF : Plat Froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



PAUVRE EN SUCRE LIMITE EN GRAISSE

| | | FORMULES MIDI | | AUTRES FORMULES | | SUPPLEMENTS FORMULES | |
|----------------|----------------------------------|---|--------------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| | | MENU A 9,50€ | MENU B 9,50€ | MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C livré seul 7,95€ □ | MENU C - LEGER (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€ | SUPPLEMENTS 0,60€ | |
| 13 LUNDI | Crème de potiron | Crème de potiron | Crème de potiron | Crème de potiron | Pâtes au basilic | Crème de potiron | |
| | Pâtes au basilic | Salade fantaisie | Œufs brouillés | Œufs brouillés | Œufs brouillés | Faiselle | |
| | Emincé de dinde grand-mère | Pommes boulangères | Pommes boulangères | Pommes boulangères | Pommes boulangères | | |
| | Haricots verts aux oignons | Camembert | Poire | | | | |
| | Fondu président | | | | | | |
| | Purée de pomme | Purée de pomme | | | | | |
| 14 MARDI | Velouté aux champignons | Velouté aux champignons | Velouté aux champignons | Velouté aux champignons | Betterave vinaigrette | Velouté aux champignons | |
| | Betterave vinaigrette | Betterave vinaigrette | Poêlée de légumes à la volaille | Poêlée de légumes à la volaille | Poêlée de légumes à la volaille | Fromage blanc nature | |
| | Jambonneau moutarde dose | Poêlée de légumes à la volaille | *** | *** | *** | | |
| | Lentilles cuisinées | Petit fromage frais ail et fines herbes | Semoule au lait à la vanille s/sucre | | | | |
| | Yaourt nature | Semoule au lait à la vanille s/sucre | | | | | |
| | Clémentine | | | | | | |
| 15 MERCREDI | Potage de légumes | Potage de légumes | Potage de légumes | Potage de légumes | Salade colorée | Potage de légumes | |
| | Salade colorée | Salade soisson | Tarte au saumon et ciboulette | Tarte au saumon et ciboulette | Salade colorée | Bouillie de froment au cacao s/sucre | |
| | Boulettes de bœuf sauce piquante | Tarte au saumon et ciboulette | Epinards à la crème | Epinards à la crème | Tarte au saumon et ciboulette | | |
| | Riz créole | Epinards à la crème | Pomme du Verger | | Epinards à la crème | | |
| | Brie | Yaourt nature | | | | | |
| | Entremets vanille s/ sucre | Pomme du Verger | | | | | |
| 16 JEUDI | Potage céleri carotte | Potage céleri carotte | Potage céleri carotte | Potage céleri carotte | Poireau vinaigrette | Potage céleri carotte | |
| | Poireau vinaigrette | Poireau vinaigrette | Croissant jambon fromage | Croissant jambon fromage | Croissant jambon fromage | Fromage blanc nature | |
| | Poitrine de veau sauce chasseur | Omelette nature | Salade verte en chiffonnade | Salade verte en chiffonnade | Salade verte en chiffonnade | | |
| | Navets braisés | Coquillettes sauce tomate | | | | | |
| | Gouda | Cotentin | Orange | | | | |
| | Far nature s/ sucre | Orange | | | | | |

| | | | | | | | |
|----------|--------|---|--|---|--|--|--|
| VENDREDI | 17 | <i>Potage poireau p.de terre</i> Carottes râpées vinaigre de cidre Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme figue | <i>Potage poireau p.de terre</i> Carottes râpées vinaigre de cidre Chou-fleur à la parisienne *** Saint Paulin Tapioca au lait au café s/ sucre | <i>Potage poireau p.de terre</i> Blettes au boeuf *** Tapioca au lait au café s/ sucre | Carottes râpées vinaigre de cidre Blettes au boeuf *** Tapioca au lait au café s/ sucre | Potage poireau p.de terre Tapioca au lait au café s/sucre | |
| | SAMEDI | 18 | <i>Potage de légumes</i> Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum s/ sucre | <i>Potage de légumes</i> Macédoine mayonnaise Risotto de fruits de mer *** Bûchette mi chèvre Pomme entière cuite au tour s/ sucre | <i>Potage de légumes</i> Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au tour s/ sucre | Pommes de terre échalote Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade | Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger s/sucre |
| | | DIMANCHE | 19 | <i>Potage Dubarry</i> Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Emmental Fondant chocolat pomme s/sucre | <i>Potage Dubarry</i> Salade coleslaw Cassolette de poisson aux petits légumes *** Fraidou Fondant chocolat pomme s/sucre | <i>Potage Dubarry</i> Cassolette de poisson aux petits légumes *** Floraline au lait au cacao s/sucre | Salade coleslaw Cassolette de poisson aux petits légumes *** |

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge
Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

PC : Plat complet / PF : Plat Froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse

| | FORMULE MIDI | AUTRES FORMULES | FORMULES SUPPLEMENTS |
|----------------|--|---|---|
| | MENU A 9,50€ | MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C (Livré seul) 7,95€ □ | SUPPLEMENTS 0,60€ |
| 13 LUNDI | Crème de potiron Pâtes au basilic Emincé de dinde grand-mère Haricots verts aux oignons Fromage frais nature Purée de pomme | Crème de potiron Œufs brouillés Pommes boulangères | Crème de potiron Faisselle |
| 14 MARDI | Velouté aux champignons Betterave vinaigrette Bœuf aux oignons Lentilles cuisinées Yaourt nature Clémentine | Velouté aux champignons Poêlée de légumes à la volaille *** Semoule au lait à la vanille s/sucre | Velouté aux champignons Fromage blanc nature |
| 15 MERCREDI | Potage de légumes Salade colorée Poulet sauce marchand de vin Riz créole Yaourt nature Entremets vanille s/ sucre | Potage de légumes Filet de lieu sauce aurore Purée d'épinard | Potage de légumes Bouillie de froment au cacao s/sucre |
| 16 JEUDI | Potage céleri carotte Poireau vinaigrette Haché de veau au jus Navets braisés Cotentin Far nature s/ sucre | Potage céleri carotte Escalope de porc au jus Coquillettes | Potage céleri carotte Fromage blanc nature |

| | | | |
|----------------|--|---|---|
| 17 VENDREDI | <i>Potage poireau p.de terre</i> Carottes râpées vinaigre de cidre Filet de colin sauce citron Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme figue | Potage poireau p.de terre Blettes au boeuf *** | Potage poireau p.de terre Tapioca au lait au café s/sucre |
| 18 SAMEDI | <i>Potage de légumes</i> Pommes de terre échalote Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais nature Crème pâtissière au rhum s/ sucre | Potage de légumes Jambon s/ sel Riz créole | Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger s/sucre |
| 19 DIMANCHE | <i>Potage Dubarry</i> Emincé de carottes et chou blanc Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Emmental Fondant chocolat pomme s/sucre | Potage Dubarry Cassolette de poisson aux petits légumes *** | Potage Dubarry Floraline au lait au cacao s/sucre |

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
- Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge
- Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origines françaises

PC : Plat complet / PF : Plat froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement





Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU CONFORT DIGESTIF

| | | FORMULE MIDI | AUTRES FORMULES | FORMULES SUPPLEMENTS | |
|-------|-------|--|---|--|---|
| | | MENU A 9,50€ | MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C (Livré seul) 7,95€ □ | SUPPLEMENTS 0,60€ | |
| LUNDI | 13 | Crème de potiron Pâtes au basilic Emincé de dinde au jus Haricots verts Fondu président Purée de pommes | Crème de potiron Œufs brouillés Pommes vapeur | Crème de potiron Faisselle | |
| | MARDI | 14 | Potage de légumes Crêpe au fromage Jambonneau Carottes braisées Yaourt nature Flan nappé caramel | Potage de légumes Poêlée de légumes à la volaille *** | Potage de légumes Fromage blanc vanille |
| | | 15 | Potage de légumes Œuf dur vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Riz créole Yaourt aromatisé Pomme du Verger | Potage de légumes Filet de lieu sauce aurore Purée d'épinard | Potage de légumes Mousse chocolat au lait |
| | JEUDI | 16 | Potage de légumes Poireau vinaigrette Haché de veau au jus Navets braisés Gouda Far nature | Potage de légumes Escalope de porc au jus Coquillettes | Potage de légumes Fromage blanc aux fruits |

| | | | |
|-------------|---|---|---|
| VENDREDI 17 | Potage de légumes Carottes cuites vinaigrette Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt aromatisé Poire | Potage poireau p.de terre Potage de légumes Blettes au boeuf *** | Potage de légumes Tapioca au lait au café |
| | Potage de légumes Pommes de terre vinaigrette Poulet rôti Haricots verts Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum | Potage de légumes Jambon blanc Riz créole | Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger |
| | Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Langue de bœuf au jus Pâtes papillons Emmental Fondant chocolat pomme | Potage de légumes Cassolette de poisson aux petits légumes *** | Potage de légumes Floraline au lait au chocolat |

OU

DIMANCHE

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origines françaises

PC : Plat complet / PF : Plat froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement





Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



Sans viande

| FORMULE MIDI | | SUPPLEMENTS FORMULES |
|----------------|----------------------------|--------------------------|
| MENU A 9,50€ | | SUPPLEMENTS 0,60€ |
| 13 LUNDI | Crème de potiron | Crème de potiron |
| | Salade fantaisie | |
| | Couscous de poisson | |
| | *** | Faisselle |
| | Fondu président | |
| | Purée de pomme | |
| 14 MARDI | Velouté aux champignons | Velouté aux champignons |
| | Crêpe au fromage | |
| | Beignets de poisson citron | |
| | Carottes braisées | Fromage blanc vanille |
| | Yaourt nature | |
| | Clémentine | |
| 15 MERCREDI | Potage de légumes | Potage de légumes |
| | Salade colorée | |
| | Tarte saumon ciboulette | |
| | Epinards à la crème | Mousse chocolat au lait |
| | Brie | |
| | Entremets praliné | |
| 16 JEUDI | Potage céleri carotte | Potage céleri carotte |
| | Poireau vinaigrette | |
| | Omelette nature | |
| | Navets braisés | Fromage blanc aux fruits |
| | Gouda | |
| | Far Breton | |

| | | |
|-------------------|--|---|
| VENDREDI 17 | <i>Potage poireau p. de terre</i> Carottes râpées vinaigre de cidre Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée pomme figue | Potage poireau p.de terre Tapioca au lait au café |
| SAMEDI 18 | <i>Potage de légumes</i> Macédoine mayonnaise Risotto de fruits de mer *** Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum | Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger |
| DIMANCHE 19 | <i>Potage dubarry</i> Salade coleslaw Cassolette de poisson aux petits légumes *** Emmental Fondant chocolat pomme | Potage Dubarry Floraline au lait au chocolat |
| OU DIMANCHE 19 | MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron Plats : Filet mignon de porc aux giroles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices | |

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU MIXE

| | FORMULE MIDI | AUTRES FORMULES | SUPPLEMENTS FORMULES |
|------------------------------|---|--|---|
| | Menu A 9,50€ | Menu C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ Menu C (Livré seul) 7,95€ □ | SUPPLEMENTS 0,60€ |
| 13 LUNDI | Céleri rémoulade mixé* Emincé de dinde grand-mère mixé Purée d'haricot vert Fondu président Purée de pomme | Crème de potiron Omelette mixée* Purée de p. de terre Crème dessert chocolat | Crème de potiron Faisselle |
| 14 MARDI | Betteraves vinaigrette mixées Bœuf aux oignons mixé Purée de carotte Yaourt nature Flan nappé caramel | Velouté aux champignons Emincé de volaille au jus mixé Purée de navet Fromage blanc vanille | Velouté aux champignons Fromage blanc vanille |
| 15 MERCREDI | Salade de chou rouge fumé mixé* Escalope de poulet sauce marchand de vin mixée Purée de céleri Yaourt aromatisé Entremets praliné | Potage de légumes Filet de lieu sauce aurore mixé Purée d'épinard Liégeois café | Potage de légumes Mousse chocolat au lait |
| 16 JEUDI | Poireau vinaigrette mixé* Haché de veau au jus mixé Purée de navet Cotentin Crème dessert caramel | Potage céleri carotte Escalope de porc au jus mixée Purée de p. de terre Flan vanille | Potage céleri carotte Fromage blanc aux fruits |

| | | | |
|----------------|---|--|--|
| 17 VENDREDI | <p>Carottes cuites vinaigrette mixées</p> <p>Filet de colin sauce citron mixé</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Purée pomme figue</p> | <p>Potage poireau p.de terre</p> <p>Bœuf au jus mixé</p> <p>Purée de blette</p> <p>Fromage blanc nature</p> | <p>Potage poireau p.de terre</p> <p>Tapioca au lait au café</p> |
| 18 SAMEDI | <p>Macédoine vinaigrette mixée</p> <p>Escalope de poulet au jus mixée</p> <p>Purée de petits pois</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Crème pâtissière au rhum</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon blanc mixé</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Liégeois vanille</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Semoule au lait à la fleur d'oranger</p> |
| 19 DIMANCHE | <p>Haricots beurre vinaigrette mixés</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux mixé</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au café</p> | <p>Potage Dubarry</p> <p>Filet de colin sauce crème mixé</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Potage Dubarry</p> <p>Floraline au lait au chocolat</p> |
| 19 DIMANCHE | <p style="text-align: center;">MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne</p> <p>Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron</p> <p>Plats : Filet mignon de porc aux giroles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles</p> <p>Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel</p> <p>Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices</p> | | |

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



MENU HYPERPROTEINE

| | | FORMULE MIDI | SUPPLEMENTS FORMULES | | | |
|-------|-------|---|--|--|---|---|
| | | MENU A 9,50€ | SUPPLEMENTS 0,60€ | | | |
| LUNDI | 13 | Crème de potiron enrichi Pâtes au basilic Emincé de dinde grand-mère Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme | Crème de potiron Faisselle | | | |
| | MARDI | 14 | Velouté aux champignons enrichi Betterave vinaigrette Jambonneau moutarde dose Lentilles cuisinées Yaourt nature Clémentine | Velouté aux champignons Fromage blanc vanille | | |
| | | MERCREDI | 15 | Potage de légumes enrichi Salade colorée Boulettes de bœuf sauce piquante Riz créole Brie Entremets praliné | Potage de légumes Mousse chocolat au lait | |
| | | | JEUDI | 16 | Potage de légumes enrichi Cervelas Poitrine de veau sauce chasseur Navets braisés Gouda Far Breton | Potage céleri carotte Fromage blanc aux fruits |

| | | | |
|----------------|---|--|---|
| 17 VENDREDI | <i>Potage de céleri enrichi</i> Carottes râpées vinaigre de cidre Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée pomme figue | | Potage poireau p.de terre Tapioca au lait au café |
| 18 SAMEDI | <i>Potage de légumes enrichi</i> Pâté de foie Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum | | Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger |
| 19 DIMANCHE | <i>Potage Dubarry enrichi</i> Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Emmental Fondant chocolat pomme | | Potage Dubarry Floraline au lait au chocolat |

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement