

2025

TEXTURE NORMALE

RÉGIME : NON

AGE D'OR SENS

CHOLLET TRAITEUR

Sem 4

A rendre au plus tôt

le "Choix de la Diététicienne" = la première ligne de chaque composant

20/01 AU 26/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
	20/01/25	21/01/25	22/01/25	23/01/25	24/01/25	25/01/25	26/01/25	
	□ PIÉMONTAISE	□ RADIS/BEURRE	□ ŒUF DUR SUR MACÉDOINE	□ MORTADELLE	□ CRÈPE JAMBON	□ CAROTTES RÂPÉES	□ SALADE DU PÉRIGORD	
ENTREE	CÉLERI RÉMOULADE MUSEAU DE PORC SALADE DU PÊCHEUR	☐ FRIAND ☐ SALADE DE LENTILLES ☐ SALADE DE CERVELAS	□ MOUSSE DE FOIE □ SALADE DE TOMATE/CONCOMBRE □ BETTERAVES ROUGES	☐ POIREAUX VINAIGRETTE ☐ SALADE OCÉANE ☐ FENOUIL À L'ANETH	☐ MARCO POLO ☐ ACHARD DE LÉGUMES ☐ PÂTÉ DE TÊTE		□ SAUCISSON SEC □ BEIGNETS DE CALAMAR □ OEUF DUR SUR RÂPÉ DE COURGETTES	
	□ POTÉE AU CHOU	COUSCOUS POULET MERGUEZ	SAUTÉ DE LAPIN MOUTARDE	□ FILET DE DORADE AU CITRON	OSSO BUCO DE DINDE	CASSOULET (POITRINE-SAUCISSE)	□ RÔTI DE BŒUF	
PLAT	☐ SAUMONETTE BEURRE BLANC ☐ FILET DE POULET RÔTI ☐ BOURGUIGNON DE BŒUF	CHIPOLATAS AU FOUR PETITS FOIES VOLAILLE PERSILLÉS POÊLÉE MOULES CREME CHARENTES	☐ RISSOLETTE DE VEAU DORÉE ☐ COLIN PANÉ ☐ POULE AU POT	OEUFS FLORENTINE RISSOLETTE DE VEAU CÔTE DE PORC	PAUPIETTE DE PORC AU POIVRE ALOUETTE DE BŒUF POISSON DU MARCHÉ BEURRE BLANC	☐ MAQUEREAU À LA PROVENÇALE ☐ TARTE VÉGÉTARIENNE ☐ SAUTÉ DE POULET À L'ANCIENNE	□ RÔTI DE DINDE AUX PRUNEAUX □ PAVÉ DE MERLU POCHÉ □ ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	
ш	□ CHOU VERT BRAISÉ	□ SEMOULE AU BEURRE	🗆 CÉLÉRIS BRANCHE PERSILLÉS	□ TORTIS	□ POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS	□ HARICOTS BLANCS	□ SALSIFIS/POMMES PAILLE	
GARNITUE	☐ RIZ PILAF ☐ CÔTES DE BLETTES ☐ MACARONIS	 □ HARICOTS-VERTS □ POMMES SAUTÉES □ COURGETTES POÊLÉES 	☐ PETITS POIS ☐ JARDINIÈRE ☐ LÉGUMES DU POT	☐ EPINARDS ☐ POIS CASSÉS ☐ CHOU FLEUR	☐ FLAGEOLETS ☐ RATATOUILLE ☐ POMMES DE TERRE PERSILLÉS	□ PURÉE DE BROCOLIS □ PENNES □ GRATIN DE BLETTES	☐ RIZ AUX CHAMPIGNONS ☐ POĒLÉE DU TERROIR ☐ POMMES DAUPHINE	
	□ YAOURT AUX FRUITS	□ KIRI	□ CAMEMBERT	☐ FROM.FRAIS PETIT SUISSE FRUITS	☐ YAOURT FERMIER BIO	□ TOMME BLANCHE	□ CHÈVRE SEC	
LAITAGE	☐ FROMAGE BLANC ☐ SAINT-PAULIN ☐ COTENTIN	☐ GOUDA☐ YAOURT NATURE☐ FROMAGE FRAIS- PETIT SUISSE	☐ YAOURT SAVEUR FRUITS ☐ VACHE PICON ☐ FROMAGE BLANC	☐ TARTARE ☐ EDAM ☐ YAOURT	 □ BRIE □ FROMAGE FRAIS PETIT SUISSE □ SAINT-PAULIN 	☐ FROMAGE BLANC ☐ CANTADOU ☐ YAOURT SAVEUR FRUITS	☐ CHANTENEIGE ☐ MORBIER ☐ YAOURT	
	□ POIRE	□ PARIS-BREST	□ ABRICOTS AU SIROP	□ CRÈME DESSERT PRALINÉ	□ CLÉMENTINES	□ CAKE CHOCOLAT	□ MILLEFEUILLES	
DESSERT	COMPOTE POMMES/BANANES PTIT POT FRUITS EXOTIQUES CRÈME DESSERT VANILLE	 ☐ FLAN NAPPAGE CARAMEL ☐ COMPOTE DE POMMES ☐ BANANE 	POMME DU POITOU NOVLY VANILLE DONUT	☐ FLAN PÄTISSIER ☐ KIWI ☐ COMPOTE FRUITS ET FRAMBOISES	COMPOTE FRUITS/PRUNEAUX GÂTEAU BASQUE LIÉGEOIS CARAMEL	□ MOUSSE AU CITRON □ COCKTAIL DE FRUITS □ ORANGE	□ POMME VERTE □ CRÈME DESSERT CAFÉ □ BAVAROIS FRUITS ROUGES	
AGE	□ VELOUTÉ COURGETTE	□ POTAGE DU CHEF	□ VELOUTÉ À LA TOMATE	□ POTAGE CRÉCY	□ POTAGE PAYSAN	□ POTAGE DE CHOU FLEUR	□ POTAGE DE POTIRON	
POT	□ POTAGE TOMATE PS	□ POTAGE LÉGUMES DE SAISON PS	☐ POTAGE POIREAU PS	□ POTAGE CHAMPIGNONS PS	□ POTAGE CRESSON PS	□ POTAGE LÉGUMES PS	☐ POTAGE TOMATE PS	
*PS = PAUVRE EN SEL livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)			livré le MARDI (repas du Mercredi, Jeudi, Vendredi)			livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)		
n cas	de réponse tardive, nous vous livrerons le "	'Choix de la Diététicienne" (le premier choix de la Diététicienne de la premier choix	de chaque composant)	2 Jours de livraison/semaine : MARDI (repa	s du Mercredi / Jeudi / Vendredi) & VENDREDI	(repas du Samedi / Dimanche / Lundi / Mardi)		

Les différents éléments d'un repas sont appelés « composants »

Le nombre de composants = le nombre de croix dans un jour

Possiblité de proposer une ou deux fois par semaine des repas gastronomiques (appelez nous pour plus de renseignements)

Panachage possible, Exemple du 4 composants : Lundi Plat + Garniture + Entrée + Dessert

ardi Plat + Garniture + Fromage + Potage

Mercredi Plat + Garniture + 2 Entrées

∠ votre formule **Exemp**

☐ 2 Composants = Plat + Garniture

3 Composants = Plat + Garniture + 1 autre à choisir librement parmi Entrée, Laitage, Fromage, Dessert, Potage
 4 Composants = Plat + Garniture + 2 autres à choisir librement parmi Entrée, Laitage, Fromage, Dessert, Potage

🗆 5 Composants = Plat + Garniture + 3 autres à choisir librement parmi Entrée, Laitage, Fromage, Dessert, Potage

6 Composants = Plat + Garniture + 4 autres à choisir librement parmi Entrée, Laitage, Fromage, Dessert, Potage
 7 Composants = Plat + Garniture + 5 autres à choisir librement parmi Entrée, Laitage, Fromage, Dessert, Potage

Une fois enregistré, nous vous rendrons ce document

Rayez la colonne entière pour les jours non pris



* PS = PAUVRE EN SET

2025

A rendre

au plus tôt

TEXTURE NORMALE

RÉGIME : NON

AGE D'OR SENS

CHOILET TRAITEUR

Sem 5 27/01 AU 02/02

le "Choix de la Diététicienne" = la première liane de chaque composant

LUNDI MARDI **MFRCREDI IFUDI** VENDREDI SAMEDI DIMANCHE 27/01/25 28/01/25 29/01/25 30/01/25 31/01/25 01/02/25 02/02/25 SALADE CRÉDISE - TAROUI É DE QUINOA - SALADE LORDAINE CELLE DIER MAYONNAISE - PAMPI FMOUSSE SAI ARE DUSSE IAMRON RI AND ET ASPERCES THE FRIAND COÛT FROMACE ☐ TAROUI É CHOIL ROUGE RÂPÉ PISTOLES DE ROUDIN NOIR □ POIREAUX VINAIGRETTE ☐ TOMATES CERISE VINAIGRETTE ☐ ANDOUILLE CÉLERI CITRON ☐ SALADE CHINDISE ☐ BETTERAVES RÂPÉES CRUES CHAMPIGNONS À L'AIL TERRINE DE CAMPAGNE ☐ QUICHE LORRAINE ☐ MOUSSE DE FOIE ACHARD DE LÉGUMES D'HIVER ☐ CAROTTES RÂPÉES ☐ PÂTÉ DE TÊTE VINAIGRETTE ☐ SALADE MARINE (RIZ) ── HARICOTS-VERTS VINAIGRETTE □ SALAMI ¬ RÂPÉ D'HIVER SAUTÉ DE PORC ECHINE DE PORC BRAISÉE LANGUE DE BŒUF AU PORTO POT AU FEU DE LA MER CUISSE DE POULET BASQUAISE COUSCOUS KEFTAS-HAUT CUISSE ■ BLANQUETTE DE VEAU ☐ STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE ROBERT CHIPOLATAS ☐ QUENELLES DE BROCHET ☐ RAGOUT DE GÉSIERS ☐ PAVÉ DE JAMBON MARCHAND DE VIN ☐ BEIGNETS DE POISSON AIGUILLETTES DE POULET SAUCISSES DE VOLAULE TOMATÉES THOU FARCE ☐ OMELETTE CIBOULETTE MANUERFAIL ALL FOLIR ☐ FRICASSÉ DE FOIES DE VOLAILLE T STEAK HACHÉ AU POIVRE ─ PANGA SAUCE NANTUA ☐ PALETTE À LA DIABLE ☐ DARNE DE MERLU ☐ FILET DE DINDE AU PAPRIKA GRATIN DE LA MER AUX MOULES COO ALI VIN ☐ FFFILOCHÉ BŒUF LÉGUMES D'HIVER ☐ CHOUCROUTE RIZ CRÉOLE SEMOULE RATATOUILLE COURGETTES FRAICHES COQUILLETTES **ENDIVES MEUNIÈRES** PETITES CAROTTES CUISINÉES POMMES NOISETTE ☐ HARICOTS-VERTS PERSILLÉS ☐ FLAGFOLFTS POIREAU EN GRATIN ☐ LÉGUMES DU RAGOUT CHOU FLEUR □ RIZ À LA TOMATE CÉLERI RAVE ET CHAMPIGNONS ☐ POMMES PERSILLÉES ☐ JULIENNE DE LÉGUMES ☐ POMMES DE TERRE SAUTÉES ☐ POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS □ FARFALES ☐ CÔTES DE BLETTES AU JUS □ POÊLÉE ITALIENNE ☐ PURÉE DE CAROTTES ☐ TOMBÉ DE FENOUIL ☐ CÉLERIS BRANCHE PERSILLÉS □ POÊLÉE DU TERROIR ☐ SPAGHETTIS THE CHOIL CHOUCROUTE □ POMMES VAPEUR RONDELÉ FLEUR DE SEL CAMEMBERT VACHET BIG FERMIFR SAINT-PAIR IN FROMAGE BLANC AUX FRUITS ☐ YAOURT BIO RI FII D'AUVERGNE CANTADOU ☐ MIMOLETTE ☐ YAOURT NATURE □ KIRI RONDELÉ AUX NOIX ☐ FROMAGE FRAIS- PETIT SUISSE ☐ TOME BLANCHE ☐ FROMAGE BLANC NATURE □ BRIE ☐ YAOURT FRUITS ENTIERS ☐ FROMAGE FRAIS- PETIT SUISSE ☐ CHÈVRE ☐ CANTAFRAIS ☐ SAINT-NECTAIRE ☐ VACHE OUI RIT ☐ YAOURT SAVEUR FRUITS ☐ YAOURT NATURE FROMAGE BLANC COTENTIN □ PETIT SUISSE ☐ FROMAGE BLANC. CRÈME DESSERT PRAI INÉ - FEIII I FTÉ ARRICOT MARMEI AND NE PÊCHES BANANE CRIMRI F AIIX FRIITS CRÈPE AU SUCRE CLÉMENTINES ☐ COMPOTE POMMES-CASSIS ☐ GÂTEAU BASQUE □ POMME ☐ FLAN NAPPAGE CARAMEL ☐ CRÈME DESSERT VANILLE ☐ COMPOTE DE POIRES CRÈME DESSERT CARAMEL ☐ NOVLY VANILLE COMPOTE FRUITS ET CASSIS COMPOTE POMMES/FRAMBOISES ☐ COMPOTE FRUITS ET COINGS ☐ KIWI DE FRANCE MOUSSE ALL CHOCOLAT □ ORANGE ☐ BEIGNET CHOCOL AT □ POMME ☐ MOUSSE AU CITRON □ P'TIT POT SPÉCULOS ☐ RIZ AU LAIT - CLÉMENTINES TARTE NORMANDE THE VELOUTÉ À LA TOMATE POTAGE DE LÉGUMES **BISQUE DE POISSON** CRÈME D'ASPERGES POTAGE DIJ CHEF CRÈME DUBARRY □ POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE

livré le MARDI (repas du Mercredi, Jeudi, Vendredi)



2025

CHOLLET TRAITEUR

Sem 6

A rendre au plus tôt le "Choix de la Diététicienne" = la première ligne de chaque composant

03/02 AU 09/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	03/02/25	04/02/25	05/02/25	06/02/25	07/02/25	08/02/25	09/02/25
	SALADE LORRAINE	OEUF MAYONNAISE	□ FEUILETÉ DUBARRY	□ SALADE CRÉTOISE	□ EFFILOCHÉ DE LA MER AUX MOULES	□ CAROTTES RÂPÉES FRAICHES VINGRT	□ SALADE BELLEVUE
ENTREE	☐ FRIAND FROMAGE ☐ BROCOLIS VINAIGRETTE ☐ ACHARDS DE LÉGUMES D'HIVER	☐ POIREAU VINAIGRETTE ☐ DUO DE RĀPÉ D'HIVER ☐ PĀTÉ DE TĒTE VINAIGRETTE	☐ FENOUIL À L'ANETH ☐ ANDOUILLE ☐ SALADE OCÉANE (RIZ)	PISTOLLES BOUDIN NOIR MOUTARDE OUICHE LORRAINE SALADE CHOU ROUGE (JULESALAT)	□ POIREAUX VINAIGRETTE □ RAPÉ DE BETTERAVES ROUGES □ SALAMI	☐ SALADE DE RIZIPOIVRONS ☐ MOUSSE DE FOIE CORNICHONS ☐ 1/2 ŒUF DUR SUR MACÉDOINE	☐ TERRINE DE LAPIN ☐ CHAMPIGNONS MAYONNAISE ☐ RĀPĒ DE LĒGUMES D'HIVER
	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	□ HAUT CUISSE POULET BRETONNE	□ SAUTE DE PORC AU CHORIZO	□ PAUPIETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	COUSCOUS POULET/MERSUEZ	□ POULET RÔTI	□ SAUTÉ DE VEAU MARENGO
PLAT	☐ ALOUETTE DE BŒUF FARCIE☐ CORDON BLEU☐ EMINCÉ DE PORC AUX 4 ÉPICES	☐ TARTIFLETTE ☐ RISSOLETTE VEAU DORÉE FOUR ☐ FILET DE LIMANDE SAUCE BERCY	 □ ENCORNETS À LA TOMATE □ OMELETTE AUX CHAMPIGNONS □ ESCALOPE DE DINDE AU POIVRE 	☐ RAGOÛT DE GÉSIERS DE VOLAILLE ☐ TILAPIA SAUCE POIREAU ☐ RÔTI PORC DANOISE (FLAESKESTEG)	☐ ROGNONS DE PORC A LA MOUTARDE ☐ BRUN DE VEAU SAUCE ROBERT ☐ POISSON DU MARCHÉ SAUCE CITRON	☐ GRATIN DE POISSON ☐ CERVELAS ORLOFF ☐ BŒUF BOURGUIGNON	□ RÔTI DE BŒUF AU JUS □ BEIGNETS DE POISSON □ CAILLE AUX RAISINS
ME.	FARFALLES	□ GRATIN DE BLETTES À LA MUSCADE	□ MOJETTE DE VENDÉE	□ CAROTTES AU JUS	- SEMOULE	ENDIVES MEUNIÈRES	□ POMMES DAUPHINE
GARNITUR	☐ HARICOTS VERTS PERSILLÉS ☐ FLAGEOLETS ☐ PURÉE DE CAROTTES	COMPLET RATATOUILLE RIZ CRÉOLE	☐ JULIENNE DE LEGUMES ☐ COQUILLETTES ☐ CHOU POMME DE SAISON BRAISÉ	☐ BOULGOUR ☐ POÊLÉE DE LEGUMES VERTS ☐ POMMES DE TERRE CARAMÉLISÉES	□ PURÉE DE BROCOLIS □ PENNES □ GARNITURE DE CÉLERI PERSILLÉ	RIZ À LA TOMATE CHOU-FLEUR POMME PERSILLÉES	☐ SALSIFIS ☐ POÊLÉE À L'ITALIENNE ☐ POÊLÉE CORDIALE
[9]	CAMEMBERT	□ YAOURT BIO FERMIER	🗆 RONDELÉ FLEUR DE SEL	- SAINT-PAULIN	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	□ YAOURT FERMIER BIO	BLEU D'AUVERGNE
LAITAGE	☐ CANTADOU ☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ YAOURT SAVEUR FRUITS	FROMAGE FRAIS 60GR PETIT SUISSE BRIE VACHE DUI RIT	☐ MIMOLETTE ☐ YAOURT AUX FRUITS ENTIERS ☐ FROMAGE BLANC NATURE	☐ YAOURT NATURE ☐ FROMAGE FRAIS 60GR PETIT SUISSE ☐ PETIT MOULÉ		☐ TOMME BLANCHE ☐ CANTAFRAIS ☐ FROMAGE FRAIS 60GR PETIT SUISSE	□ RONDELÉ FLEUR DE SEL □ SAINT-NECTAIRE □ FROMAGE BLANC NATURE
	□ ORANGE	□ CRÈME DESSERT PRALIMÉ	□ TARTE GRILLÉ ABRICOTS	□ MARMELADE DE FRUITS	- BANANE	□ CRUMBLE DE FRUITS	□ PARIS-BREST
DESSERT	COMPOTE POMMESICASSIS NOVLY VANILLE BEIGNET ABRICOT	GÂTEAU BASQUE COMPOTE FRUITS & CASSIS POMME	☐ POIRE ☐ COMPOTE POMMES/FRAMBOISES ☐ MOUSSE CHOCOLAT	☐ FLAN NAPPAGE CARAMEL ☐ KIWI ☐ PTIIT POT FRUITS ROUGES	CRÈME DESSERT VANILLE COMPOTE FRUITS & COINGS Flan Pâtissier	COMPOTE DE POIRES MOUSSE CITRON CLÉMENTINES	CRÈME DESSERT CARAMEL ORANGE EGLAIR CHOCOLAT
'AGE	⇒ SOUPE À L'OIGNONS	□ POTAGE DU CHEF	UPLOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE DU JARDINIER	□ CRÈME DE VOLAILLE	POTAGE LÉGUMES	□ MOULINÉ DE LÉGUMES D'HIVER
PO1	□ POTAGE CHAMPIGNONS PS	☐ POTAGE LÉGUMES DE SAISON PS	□ POTAGE TOMATE PS	□ POTAGE CRESSON PS	□ POTAGE POIREAU POT PS	□ POTAGE LÉGUMES PS	☐ POTAGE TOMATE PS
	PS = PAUVRE EN SEL		livré le M	ARDI (repas du Mercredi, Jeudi,	Vendredi)		_

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)



2025

TEXTURE NORMALE

RÉGIME : NON

AGE D'OR SENS

CHOLLET TRAITEUR

Sem 7

A rendre au plus tôt

le "Choix de la Diététicienne" = la première ligne de chaque composant

10/02 AU 16/02

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/02/25	11/02/25	12/02/25	13/02/25	14/02/25	15/02/25	16/02/25
□ SALADE VENDÉENNE	□ MUSEAU DE PORC À LA LYONNAISE	- RADIS	POIREAUX VINAIGRETTE	OEUF DUR SUR MACÉDOINE	□ SALADE MARINE	CŒURS PALMIER SAUCE BLANCHE
☐ RILLETTES ☐ CRÈPE GOÛT FROMAGE ☐ CONCOMBRE À LA CRÈME	☐ ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL ☐ CÉLERI RÉMOULADE ☐ BROCOLIS VINAIGRETTE	ENDIVES FRAICHES SALADE NORDIQUE SAUCISSON À L'AIL	☐ FRIAND GOÛT CHAMPIGNONS ☐ CERVELAS ☐ SALADE ORIENTALE	 □ PÂTÉ DE FOIE □ SALADE DE TOMATES ET MAIS □ BETTERAVES ROUGES 	☐ CRÈPE GOÛT FROMAGE ☐ CAROTTES RÂPÉES AU CITRON ☐ MORTADELLE	☐ MOULES AU CURRY ☐ TERRINE DE LAPIN ☐ SALADE DU PÉRIGORD
□ FRICASSÉE LAPIN MOUTARDE	□ BRANDADE DE POISSON	□ GOULASH DE BŒUF	□ CASSOULET	□ POULET CHASSEUR	□ STEAK HACHÉ DE BŒUF AU POIVRE	☐ AIGUILLETTES CANARD À L'ORANGE
☐ FILET DE DINDE À L'ESTRAGON☐ FILET DE PANGA SAUCE CITRONNÉE☐ PETIT SALÉ	BOUDIN BLANC AU FOUR GUICHE VÉGÉTARIENNE POULET RÔTI AUX ÉPICES	CORDON BLEU SECALOPE DE PORC AU JUS FILET DE LIMANDE BEURRE BLANC	POISSON PANÉ FOIES DE VOLAILLE AUX OIGNONS RISSOLETTE DE VEAU	☐ HACHIS PARMENTIER ☐ GRATIN DE LA MER AUX MOULES ☐ CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE	PAUPIETTE DE PORC AU POIVRE OMELETTE AUX HERBES TILAPIA SAUCE ARMORICAINE	☐ FILET DE DORADE ☐ PAVÉ JAMBON SCE TOMATE PERSIL ☐ RÔTI DE BŒUF
□ PURÉE DE LÉGUMES VERTS	- COMPLET	CAROTTES CUISINÉES	□ HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	☐ GRATIN DE CÉLERI BRANCHE	PETITS POIS CUISINÉS	POMMES NOISETTE TOMATE PROV.
☐ TORTIS ☐ TOMATE CUISINÉES ☐ LENTILLES BIO	POMME FRUIT RIZ AU CURRY HARICOTS-VERTS PERSILLÉS	: SPAGHETTIS POĒLĒE MARAICHĒRE CĒRĒALES AUX PETITS LĒGUMES	PETITS NAVETS CUISINÉS POÊLÉE ITALIENNE POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS	COMPLET POĒLĒE GALA RIZ AUX PETITS LĒGUMES	CHOU FLEUR AU BEURRE COQUILLETTES COTTES DE BLETTES PERSILLES	☐ SEMOULE ☐ HARICOTS BEURRE ☐ POMMES PAILLE CHAMPIGNONS
MORBIER	TARTARE AIL FINES HERBES	□ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	- FROMAGE DES PYRÉNÉES	□ YAOURT AUX FRUITS	- KIRI	DUO FERMIER
☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ YAOURT AUX FRUITS ☐ FRAIDOU	PETIT SUISSE CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	EDAM CHANTENEIGE YAOURT NATURE	FROM.FRAIS FRUITÉ PETIT SUISSE VAOURT FERMIER BIO PETIT MOULÉ	CARRÉ FRAIS GOUDA VAOURT SAVEUR FRUITS	☐ EMMENTAL ☐ FROMAGE FRAIS PETIT SUISSE ☐ YAOURT NATURE	☐ YADURT SAVEUR FRUITS ☐ SAINT-NECTAIRE ☐ RONDELÉ FLEUR DE SEL
□ POMME DE GÂTINE	□ MARMELADE DE FRUITS	□ PARIS-BREST	CRÈME DESSERT CARAMEL.	- CLÉMENTINES	🗆 FLAN DU CHEF	TARTE NORMANDE
PTIT POT SPECULOS COMPOTE POMMES/COINGS LIÉGEOIS CHOCOLAT	BANANE CRÈME PRALINÉ CHOU À LA CRÈME	CLÉMENTINES NOVLY VANILLE COMPOTE FRUITS ET PRUNEAUX	COMPOTE POMMES DONUT POIRE	COCKTAIL DE FRUITS MOUSSE CITRON TARTE RHUBARBE	LIÉGEOIS CARAMEL COMPOTE POIRES KIWI	CLÉMENTINES CRÈME DESSERT CAFÉ BAVAROIS FRAMBOISES
□ SOUPE DE CRESSONS	POTAGE DU CHEF	□ VELOUTÉ DE TOMATES	□ POTAGE DE LÉGUMES	CRÈEME D'ASPERGES	🗆 POTAGE DU JARDINIER	□ BISQUE DE POISSONS
☐ POTAGE POIREAU PS	☐ POTAGE CHAMPIGNONS PS	! DOTAGE LÉGUMES PS	POTAGE TOMATE PS	□ POTAGE CRESSON PS	POTAGE CHAMPIGNONS PS	□ POTAGE POIREAU POT PS

* PS = PAUVRE EN SEL

livré le MARDI (repas du Mercredi, Jeudi, Vendredi)

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)

livré le VENDREDI (repas du SAM/DIM/LUN/MAR)