

CODE MENU : 1026

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 06 Janvier au Dimanche 12 Janvier

MENU NORMAL

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGENCE : 04 77 21 59 70 - repas@agedor42.fr

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.

Semaine 2

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier	Samedi 11 Janvier	Dimanche 12 Janvier
MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>
Crêpe au fromage Filet de poisson sauce citron Epinards béchamel Fromage Crème dessert	Salade verte Hachis Parmentier de canard Fromage blanc vanille Compote Pomme Banane	Salade de pépinettes Filet de volaille sauce crème / curry Beignets de légumes Fromage Fruit	Mâche Chipolatas aux herbes Lentilles au jus Yaourt nature des 3 Hameaux Galette des rois	Taboulé Dos de colin au thym Flan de Potimarron Fromage Cake	Poireaux vinaigrette Haut de cuisse de poulet aux herbes Tagliatelles Yaourt aux fruits Compote pomme pêche	Terrine de Campagne Cuisse de canette au jus Poêlée de champignons Fromage Paris Brest
MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>
Carottes râpées Escalope Viennoise Petits pois au jus Faisselle Fruit	Friand champignons Bif de Foie persillé Haricots verts à l'ail Fromage Fruit	Salade endives Sauté de bœuf aux olives Riz Niçois Petit Suisse Compote	Salade de Crozets Tarte au thon Brocolis ail et persil Fromage Fruit	Salade de champignons Tartiflette et sa Charcuterie Yaourt nature Compote	Salade de perles légumières Poisson meunière Choux de Bruxelles au jus Fromage Liégeois chocolat	Salade de lentilles ciboulette Bouchée fromage Courgettes sautées Petit Suisse Fruit
SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>
Petits pois au jus Faisselle Fruit	Friand champignons Fromage Fruit	Samoussas de légumes Petit suisse Compote	Tarte au thon Fromage Fruit	Charcuterie et cornichons Yaourt nature Compote	Œufs durs mayonnaise x2 Fromage Liégeois chocolat	Bouchée fromage Petit suisse Fruit

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Gourmand » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier.
Information allergènes (selon règ. CE1169/2011 INCO): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

BON APPETIT

CODE MENU : 1030

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 13 Janvier au Dimanche 19 Janvier

MENU NORMAL

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGENCE : 04 77 21 59 70 - repas@agedor42.fr

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.

Semaine 3

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier	Samedi 18 Janvier	Dimanche 19 Janvier
MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>
Salade de Pommes de terre ciboulette Saucisse du Nord Isère Haricots verts Yaourt Crème vanille	Macédoine Blanquette de Poisson Semoule Coulommiers Fruit	Salade Napoli Haut de cuisse de poulet Chou fleur béchamel Yaourt aux fruits Fruit	Salade de Museau Cordon Bleu Endives braisées Yaourt nature Cake myrtilles	Carottes râpées Bœuf bourguignon Riz Fourme d'Ambert Compote pomme poire	Feuilleté chèvre Poisson aïoli et ses légumes Fromage blanc aux fruits Fruit	Terrine de légumes Sauté de lapin à l'ail Pommes Dauphines Fromage Crème caramel (boulangerie)
MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>
Terrine de légumes Chou farci Cœur de blé Fromage Fruit	Salade de Crozets Boulettes de bœuf au jus Blettes provençales Fromage blanc vanille Madeleine	Salade verte Boudin aux pommes Purée de pommes de terre Fromage Ile flottante	Chou-Fleur vinaigrette Croziflette Fromage Fruit	Salade de pois chiches Quiche Lorraine Fondue de poireaux Faisselle Fruit	Betteraves Filet de volaille au jus Gnocchis Fromage Crème dessert	Salade de pépinettes Epinards à la florentine Yaourt Compote
SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>
Gratin de ravioles Fromage Fruit	Blettes provençales Fromage blanc vanille Madeleine	Mousson de canard et cornichons Fromage Ile flottante	Croziflette Fromage Fruit	Quiche lorraine Faisselle Fruit	Charcuterie et cornichons Fromage Crème dessert	Epinards béchamel Yaourt Compote

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Gourmand » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier.
Information allergènes (selon règ. CE1169/2011 INCO): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

BON APPETIT

CODE MENU : 1033

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 20 Janvier au Dimanche 26 Janvier

MENU NORMAL

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGENCE : 04 77 21 59 70 - repas@agedor42.fr

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.

Semaine 4

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier	Samedi 25 Janvier	Dimanche 26 Janvier
MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>
Céleri rémoulade Chili con carne Riz Yaourt citron des 3 Hameaux Fruit	Taboulé oriental Sauté de Volaille aux herbes Carottes braisées Carré du Trièves Flan caramel	Champignons à la crème Rôti de porc à la Dijonnaise Gratin dauphinois Fromage blanc Compote pomme fraise	Salade Napoli Aiguillettes de poulet au jus Carottes à la crème d'ail Tomme de montagnes Fruit	Salade verte Cassoulet et sa Charcuterie Yaourt nature Gateau pralines	Tarte au Fromage Emincé de Bœuf aux oignons Duo brocolis / chou fleur Fromage Fruit	Aspic œuf jambon Paleron au jus Fenouil braisé / pommes duchesses Fromage Chou chocolat
MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>
Filets de maquereaux Tajine d'Agneau et ses légumes Fromage Crêpe au sucre	Mâche Tripes sauce tomate Pommes de terre vapeur Yaourt Compote	Salade de lentilles Emincé de bœuf au paprika Haricots beurre Fromage Crème praliné	Samoussas de légumes Navarin d'agneau Flageolets verts Yaourt Compote	Sardines Cuisse de Canard Confite Purée de celeri Fromage Fruit	Salade endives Filet de colin au pesto Tagliatelles Fromage blanc Liégeois chocolat	Œufs durs & mayonnaise Cappelletti ricotta Epinards Yaourt aux fruits Compote
SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>
Pizza au fromage Fromage Crêpe au sucre	Terrine de légumes / mayonnaise Yaourt Compote	Croque chèvre noix Fromage Crème praliné	Samoussas de légumes Yaourt Compote	Minis quenelles sauce crème Fromage Fruit	Purée de celeri Fromage blanc Liégeois chocolat	Cappelletti ricotta épinards Yaourt aux fruits Compote

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Gourmand » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier.
Information allergènes (selon règ. CE1169/2011 INCO): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

BON APPETIT

CODE MENU : 1038

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 27 Janvier au Dimanche 02 Février
MENU NORMAL

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGENCE : 04 77 21 59 70 - repas@agedor42.fr

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.

Semaine 5

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier	Samedi 01 Février	Dimanche 02 Février
MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>	MENU N° : A => <input type="checkbox"/>
Betteraves Rougail saucisse Riz bicolore Brique d'Auvergne Fruit	Salade Vénitienne Boulettes de bœuf sauce poivre Courgettes au fromage Yaourt nature Crème dessert	Salade verte Haut de cuisse de poulet au jus Pommes Dauphines Fromage Compote pomme abricots	Taboulé Poisson vapeur et citron Epinards béchamel Saint Marcellin Beignet aux Pommes	Salade de chou blanc Sauté de porc au caramel Nouilles chinoises Fromage blanc nature Cake aux litchis	Salade Marocaine Poule au pot Riz aux légumes Fromage Compote Pomme Banane	Mâche Crêpe complète jambon / fromage Fondue de poireaux Fromage blanc nature Crêpe au sucre
MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>	MENU N° : B => <input type="checkbox"/>
Feuilleté chèvre Cuisse de canette au jus Gratin de Poireaux Yaourt aux fruits Compote	Salade verte Coq au vin Cœur de blé Fromage Fruit	Charcuterie Pizza reine Haricots verts sautés Faisselle Fruit	Macédoine Andouillette à la moutarde Pavé de polente Petit Suisse Fruit	Sardines Quenelles sauce olives Carottes ail et persil Fromage Fruit	Salade endives Petit salé aux lentilles Petit Suisse Crème dessert	Œufs durs Gratin de gnocchis au bleu Fromage Compote
SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>	SOUPE => <input type="checkbox"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>	MENU DU SOIR => <input type="checkbox"/>
Cake au fromage Yaourt aux fruits Compote	Brandade de poisson Fromage Fruit	Charcuterie et cornichons Faisselle Fruit	Terrine de légumes / mayonnaise Petit suisse Fruit	Quiche au fromage Fromage Fruit	Charcuterie et cornichons Petit suisse Crème dessert	Gratin de gnocchis au bleu Fromage Compote

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Gourmand » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier.
Information allergènes (selon règ. CE1169/2011 INCO): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

BON APPETIT