

## Composition de nos entrées

Il ne s'agit pas de la carte de remplacement.

**Duo de crudités** : carottes râpées, céleri râpé, mayonnaise, crème liquide

**Coleslaw** : chou, carottes, moutarde

**Salade strasbourgeoise aux légumes** : pommes de terre, saucisse de Strasbourg, tomates, cornichons, oignon, ciboulette, persil, vinaigrette

**Pâtes à la rouille** : nouilles savoisiennes, tomates confites, basilic, curcuma, paprika, piment

**Salade pot au feu** : pommes de terre, carotte, navet, sauce vinaigrette, oignons, moutarde à l'ancienne, ciboulette, persil

**Salade Waldorf** : céleri frais râpé, pomme, huile de colza, moutarde, raisin sec, crème liquide, brisure de noix, persil, curcuma

Saveurs et Vie privilégie une alimentation durable en proposant des certifications BIO, HVE, MSC, ainsi que des labels AOP et IGP, garantissant des produits délicieux et respectueux de l'environnement.



**BIO** : produits issus de l'Agriculture Biologique



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



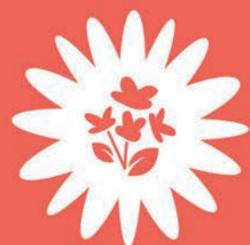
**HVE** : Haute Valeur Environnementale



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**MSC** : Marine Stewardship Council, pêche durable



AGE D'OR  
services

## Vos repas ce mois

Nous vous livrons les repas présentés sur la carte de menus, selon les formules et les jours que vous avez choisis, en tenant compte de vos aversions. Pour cela vous n'avez rien à faire.

## Vous préférez choisir certains plats dans la carte de remplacement ?

### Pas de problème avec la fiche de personnalisation !

Vous faites votre choix parmi les différentes propositions de la carte de remplacement : Entrées, Viandes/Poissons/Œufs, Garnitures, Plats complets, Compléments protidiques pour le dîner, Fromages et laitages, Desserts.

Vous les reportez sur la fiche de personnalisation, dans la case du jour concerné et pour chaque composant remplacé.

## Vous serez absent ? Vous voulez changer de formule ?

N'hésitez pas à contacter votre agence pour que nous nous adaptions à vos besoins.

Veillez bien noter de nous prévenir au moins 7 jours avant les livraisons concernées.



LA VIE CHEZ VOUS.

Carte de menus

Toute  
France



## Janvier 2025

L'équipe de Saveurs et Vie vous présente ses meilleurs vœux pour 2025 !

Pour débiter cette nouvelle année, nos équipes ont préparé avec soin un menu de janvier chaleureux et équilibré, mettant en avant des produits réconfortants. Que cette année soit gourmande et sereine, et pleine de saveurs.

Très belle et heureuse année et bon appétit avec Saveurs et Vie !



L'art de bien manger pour mieux vivre



	<b>Mercredi 1<sup>er</sup> Nouvel An</b>	<b>Jeudi 2</b>	<b>Vendredi 3</b>	<b>Samedi 4</b>	<b>Dimanche 5 Épiphanie</b>
Midi	Tartinable de bar au yuzu <b>Suprême de poulet aux figues et foie gras et embeurré de PDT truffées</b> St-Nectaire <b>AOP</b> Entremet chocolat noisette	Coleslaw <b>Potée auvergnate</b> Munster <b>AOP</b> Carrot cake	Duo de céleri et carotte <b>Potée auvergnate</b> Petit moulé nature Liégeois au café	Macédoine de légumes <b>Filet de merlu MSC, haricots blancs et ses petites légumes cuisinés au curcuma</b> Yaourt nature Pomme bicolore <b>HVE</b>	Pâtes à la rouille <b>Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes</b> Fromage blanc nature Galette des rois
Soir	Velouté Dubarry Tresse au poulet Compote pêche <b>HVE</b>	Soupe au chou Salade toscane Kaki <b>AOP</b>	Potage de céleri nature Pâté de lapin supérieur Flan à la vanille	Crème de haricots Aspic d'œuf au jambon Banane	Soupe à l'oignon Roulé à l'emmental Orange <b>IGP</b>



	<b>Lundi 6</b>	<b>Mardi 7</b>	<b>Mercredi 8</b>	<b>Jeudi 9</b>	<b>Vendredi 10</b>	<b>Samedi 11</b>	<b>Dimanche 12</b>
Midi	Museau de bœuf à la lyonnaise <b>Moules à la marinière et riz</b> Camembert Poire <b>HVE</b>	Chou blanc aux pommes <b>Sauté de veau à la bière et haricots beurre</b> Petit-suisse aux fruits Semoule au lait	Brunoise de carottes et panais <b>Jambonneau sauce madère et penne</b> Roquefort <b>AOP</b> Crème dessert caramel	Salade de quinoa rouge et pois chiche <b>Filet de lieu MSC sauce beurre blanc, épinards</b> Yaourt nature Pomme golden <b>HVE</b>	Duo de crudités <b>Blanquette de veau et riz</b> St-Môret Flan au caramel	Salade pot-au-feu <b>Paupiette de lapin aux pruneaux et brocolis</b> Petit-suisse aux fruits Clémentine <b>IGP</b>	Navet rémoulade <b>Tortellini bœuf sauce tomate BIO</b> Coulommiers Muffin aux myrtilles
Soir	Potage d'antan Salade PDT curry au poulet rôti Mousse au citron	Potage St-Germain Cervelas Compote mirabelle <b>HVE</b>	Soupe Bortsch Œufs pochés Clémentine <b>IGP</b>	Soupe au chou Blanc de dinde Crème dessert vanille	Crème de haricots Salade Marco Polo Compote fraise	Potage Crécy aux carottes Tresse au poulet Compote poire <b>HVE</b>	Potage de céleri nature Pâté de tête Liégeois au chocolat



	<b>Lundi 13</b>	<b>Mardi 14</b>	<b>Mercredi 15</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Vendredi 17</b>	<b>Samedi 18</b>	<b>Dimanche 19</b>
Midi	Coleslaw <b>Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes</b> Bleu douceur Riz au lait	Betteraves rouges <b>HVE</b> <b>Boudin noir aux pommes et purée de pommes de terre</b> Fromage blanc nature Orange <b>IGP</b>	Salade de lentilles au saumon fumé <b>Poulet façon coq au vin et carottes</b> Tomme noire <b>IGP</b> Cake au thé matcha <b>BIO</b>	Céleri Vinaigrette <b>Joue de porc au vinaigre de cidre et penne</b> Yaourt nature Clémentine <b>IGP</b>	Carottes râpées <b>Filet de colin MSC au beurre d'échalotes et endives braisées</b> Gouda Semoule au lait	Poireaux vinaigrette <b>Tartiflette au reblochon AOP</b> Brie Poire <b>HVE</b>	Riz vénéré aux petits légumes <b>Cuisse de poulet crème au romarin et choux de Bruxelles</b> Fromage blanc nature Gaufre liégeoise sucrée nappée chocolat
Soir	Soupe à l'oignon Omelette nature Banane	Potage St-Germain Brocolis au poulet grillé Mousse au café	Soupe de patate douce et lait de coco Cake aux olives Tartare de pomme, kiwi et mangue	Potage d'antan Taboulé au poulet Liégeois à la vanille	Soupe au chou Pâté de campagne <b>HVE</b> Compote pomme biscuit <b>HVE</b>	Crème de haricots Perles océane aux œufs de truites Mousse au chocolat	Potage Crécy aux carottes Bûche jambon et mousse de foie Pomme bicolore <b>HVE</b>



	<b>Lundi 20</b>	<b>Mardi 21</b>	<b>Mercredi 22</b>	<b>Jeudi 23</b>	<b>Vendredi 24</b>	<b>Samedi 25 À la ferme</b>	<b>Dimanche 26</b>
Midi	Champignons à la parisienne <b>Filet de lieu noir MSC, bouloghour et petits légumes</b> Petit moulé à l'ail et aux fines herbes Compote abricot <b>HVE</b>	Tartare piémontais <b>Sauté de veau sauce au cidre et navets persillés</b> Petit-suisse aux fruits Banane	Terrine de volaille <b>Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron</b> Munster <b>AOP</b> Moelleux au chocolat <b>BIO</b>	Salade strasbourgeoise aux légumes <b>Volaille, bouloghour et butternut BIO</b> Fromage blanc nature Poire <b>HVE</b>	Lentilles vertes et ciboulette <b>Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux</b> Camembert Clémentine <b>IGP</b>	Pâté de lapin supérieur <b>Œufs brouillés BIO aux champignons et haricots verts à l'ail</b> Yaourt fermier nature sucré Crème brûlée	Trio de chou, jambon et comté <b>Steak haché sauce échalotes et coquillettes</b> St-Albray Éclair poire chocolat
Soir	Potage de céleri nature Mortadelle Flan au caramel	Soupe de patate douce et lait de coco Falafels Crème dessert praliné	Soupe Bortsch Œufs pochés Orange <b>IGP</b>	Potage St Germain Salade indienne Mousse au citron	Potage Crécy aux carottes Museau Crème dessert caramel	Soupe Bortsch Acras de morue Compote pêche <b>HVE</b>	Potage d'antan Quiche lorraine Banane



	<b>Lundi 27</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Mercredi 29</b>	<b>Jeudi 30</b>	<b>Vendredi 31</b>
Midi	Mini penne rosso <b>Filet de saumon et purée de brocolis</b> Mini-Cabrette Pomme golden <b>HVE</b>	Duo de crudités <b>Nems aux légumes et riz cantonnais</b> Yaourt nature Liégeois au café	Brunoise de carottes et panais <b>Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale</b> Cantal <b>AOP</b> Flan à la vanille	Jambon sec <b>Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour</b> Petit moulé aux noix Pomme bicolore <b>HVE</b>	Coleslaw <b>Colombo de colin MSC et riz basmati</b> Fromage blanc nature Crème dessert pistache
Soir	Potage de céleri nature Omelette au fromage Riz au lait	Soupe au chou Salade du pêcheur au thon Kaki <b>AOP</b>	Soupe à l'oignon Blanc de dinde Orange <b>IGP</b>	Soupe de patate douce et lait de coco Croque jambon béchamel Flan au caramel	Crème de haricots Taboulé de volaille Compote mirabelle <b>HVE</b>



Menu spécial  
« À la ferme »  
le 25 !

# Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentes sur cette page



## Entrées

Carottes râpées vinaigrette • Coleslaw • Macédoine de légumes • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette • Mortadelle • Taboulé • Terrine de volaille • Potage du jour



## Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Couscous • Parmentier de poisson à la ciboulette • Raviolis bolognaise • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et mousseline de potiron • Boulettes de bœuf à la forestière et mousseline de céleri • Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées • Œufs épinards béchamel • Emincé poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz nature • Paupiette de veau sauce poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre • Filet de colin nature et julienne de légumes • Paëlla valenciana • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Jambonneau et lentilles cuisinées • Risotto saumon épinard • Saucisse fumée et flageolets • Paupiette de veau au jus et jardinière de légumes • Hachis parmentier



## Compléments protidiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Saucisson à l'ail • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Piémontaise au poulet



## Fromages et laitages

Fromage blanc nature • Petit moulé noix • Fraidou • Edam • Tomme blanche



## Desserts

Compote du jour • Flan caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat • Crème dessert praliné • Liégeois vanille • Petits suisses aux fruits