

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.

Veuillez 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 !



Ce menu est conçu par
saveurs & vie
L'art de bien manger pour mieux vivre



| | | Mercredi 1 ^{er} Nouvel An | Jeudi 2 | Vendredi 3 | Samedi 4 | Dimanche 5 Épiphanie | | |
|------|---|---|---|--|--|---|--|---|
| Midi | | Tartinable de bar au yuzu Suprême de poulet aux figues et foie gras et embeurré de PDT truffées St-Nectaire AOP Entremet chocolat noisette | Coleslaw Potée auvergnate Munster AOP Carrot cake | Duo de céleri et carotte Potée auvergnate Petit moulé nature Liégeois au café | Macédoine de légumes Filet de merlu MSC, haricots blancs et ses petites légumes cuisinés au curcuma Yaourt nature Pomme bicolor HVE | Pâtes à la rouille Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes Fromage blanc nature Galette des rois |  | |
| Soir | | Velouté Dubarry Tresse au poulet Compote pêche HVE | Soupe au chou Salade toscane Kaki AOP | 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 IGP | | |
| | Lundi 6 | Mardi 7 | Mercredi 8 | Jeudi 9 | Vendredi 10 | Samedi 11 | Dimanche 12 | |
| Midi | Museau de bœuf à la lyonnaise Moules à la marinère et riz Camembert Poire HVE | Chou blanc aux pommes Sauté de veau à la bière et haricots beurre Petit-suisse aux fruits Semoule au lait | Brunoise de carottes et panais Jambonneau sauce madère et penne Roquefort AOP Crème dessert caramel | Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de lieu MSC sauce beurre blanc, épinards Yaourt nature Pomme golden HVE | Duo de crudités Blanquette de veau et riz St-Môret Flan au caramel | Salade pot-au-feu Paupiette de lapin aux pruneaux et brocolis Petit-suisse aux fruits Clémentine IGP | Navet rémoulade Tortellini bœuf sauce tomate BIO Coulommiers Muffin aux myrtilles |  |
| Soir | Potage d'antan Salade PDT curry au poulet rôti Mousse au citron | Potage St-Germain Cervelas Compote mirabelle HVE | Soupe Bortsch Œufs pochés Clémentine IGP | 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 HVE | Potage de céleri nature Pâté de tête Liégeois au chocolat | |
| | Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 | Samedi 18 | Dimanche 19 | |
| Midi | Coleslaw Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes Bleu douceur Riz au lait | Betteraves rouges HVE Boudin noir aux pommes et purée de pommes de terre Fromage blanc nature Orange IGP | Salade de lentilles au saumon fumé Poulet façon coq au vin et carottes Tomme noire IGP Cake au thé matcha BIO | Céleri Vinaigrette Joue de porc au vinaigre de cidre et penne Yaourt nature Clémentine IGP | Carottes râpées Filet de colin MSC au beurre d'échalotes et endives braisées Gouda Semoule au lait | Poireaux vinaigrette Tartiflette au reblochon AOP Brie Poire HVE | Riz vénéré aux petits légumes Cuisse de poulet crème au romarin et choux de Bruxelles 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 HVE Compote pomme biscuit HVE | Crème de haricots Perles océane aux œufs de truites Mousse au chocolat | Potage Crécy aux carottes Bûche jambon et mousse de foie Pomme bicolor HVE | |
| | Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 | Samedi 25 À la ferme | Dimanche 26 | |
| Midi | Champignons à la parisienne Filet de lieu noir MSC, bouloghour et petits légumes Petit moulé à l'ail et aux fines herbes Compote abricot HVE | Tartare piémontais Sauté de veau sauce au cidre et navets persillés Petit-suisse aux fruits Banane | Terrine de volaille Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron Munster AOP Moelleux au chocolat BIO | Salade strasbourgeoise aux légumes Volaille, bouloghour et butternut BIO Fromage blanc nature Poire HVE | Lentilles vertes et ciboulette Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux Camembert Clémentine IGP | Pâté de lapin supérieur Œufs brouillés BIO aux champignons et haricots verts à l'ail Yaourt fermier nature sucré Crème brûlée | Trio de chou, jambon et comté Steak haché sauce échalotes et coquillettes 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 IGP | Potage St Germain Salade indienne Mousse au citron | Potage Crécy aux carottes Museau Crème dessert caramel | Soupe Bortsch Acras de morue Compote pêche HVE | Potage d'antan Quiche lorraine Banane | |
| | Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 31 | | | |
| Midi | Mini penne rosso Filet de saumon et purée de brocolis Mini-Cabrette Pomme golden HVE | Duo de crudités Nems aux légumes et riz cantonnais Yaourt nature Liégeois au café | Brunoise de carottes et panais Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale Cantal AOP Flan à la vanille | Jambon sec Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour Petit moulé aux noix Pomme bicolor HVE | Coleslaw Colombo de colin MSC et riz basmati 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 AOP | Soupe à l'oignon Blanc de dinde Orange IGP | Soupe de patate douce et lait de coco Croque jambon béchamel Flan au caramel | Crème de haricots Taboulé de volaille Compote mirabelle HVE | | | |

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

Menu spécial
« À la ferme »
le 25 !