

CODE MENU : 1042

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 03 Février au Dimanche 09 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 6

Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février	Samedi 08 Février	Dimanche 09 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"/>
Taboulé Aiguillettes de poulet sauce curry Flan de courgettes Fromage Fruits au sirop	Macédoine Filet de poisson sauce agrumes Pavé de polente Yaourt Beignet pommes	Salade de lentilles ciboulette Pot au feu et ses légumes Fromage Fruit	Salade verte Murçon Pommes de terre vapeur ail et persil Yaourt vanille des 3 Hameaux Fruit	Betteraves Poisson aux céréales Purée de potimarron Buchette au lait Cake pépites de chocolat	Salade de Pommes de terre ciboulette œufs brouillés Brocolis à l'ail Fromage blanc Crème dessert	Pâté croute Bœuf bourguignon Carottes braisées Fromage Tarte aux pommes
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"/>
Champignons à la Grecque Alouette de bœuf sauce poivre Aligot Fromage blanc Crème dessert	Tarte aux oignons Sauté de Porc à l'Ail Ratatouille Fromage Liégeois café	Salade endives Filet de volaille sauce crème Semoule Fromage blanc Fruit	Salade de lentilles Sauté de Veau Provençal Choux de Bruxelles au jus Fromage Compote	Terrine de légumes Gratin de Macaronis au St Marcellin Yaourt Fruit	Fond artichaut vinaigrette Rognons de bœuf sauce madère Pommes de terre vapeur ail et persil Fromage Fruits au sirop	Salade de perles légumières Pavé Fromager Petits pois Yaourt Donut's
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"/>
Aligot Fromage blanc Crème dessert	Jambon blanc et cornichons Fromage Liégeois café	Feuilleté chèvre Fromage blanc Fruit	Terrine de poisson / mayonnaise Fromage Compote	Gratin de macaronis au St Marcellin Yaourt Fruit	Charcuterie et cornichons Fromage Fruits au sirop	Petits pois Yaourt Donut's

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 : 1047

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 10 Février au Dimanche 16 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 7

Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février	Samedi 15 Février	Dimanche 16 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"/>
Salade Coleslaw Sauce Bolognaise Spaghettis Yaourt Fruit	Salade haricots / pommes de terre Sauté de volaille à la dijonnaise Epinards à la crème Tomme Blanche Mousse chocolat	Salade endives Cassoulet et sa Charcuterie Petit Suisse Compote Pomme Banane	Salade de Pommes de terre ciboulette Daube de bœuf Chou fleur béchamel Yaourt Cake BIO	Salade verte Blanquette de Poisson Riz Coulommiers Fruit	Feuilleté chèvre Endives au jambon Yaourt Compote pomme	Mâche Sauté de lapin au jus Tagliatelles Fromage Chou à la crème
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"/>
Taboulé Jambon braisé sauce échalotes Blettes à la Provençale Fromage Crème caramel	Rosette Chipolatas Fenouil braisé Petit Suisse Compote	Salade de perles légumières Croque chèvre noix Haricots verts sautés Fromage Fruit	Salade de lentilles Gâteau de foie Quenelles sauce tomate Fromage Fruits au sirop	Salade Napoli Filet de poulet aux herbes Navets au jus Fromage blanc Compote	Carottes râpées Boulettes de bœuf au jus Flageolets verts Fromage Crème dessert	Salade de Crozets Escalope Viennoise Poêlée de légumes Fromage blanc 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"/>
Pizza champignons Fromage Crème caramel	Raviolis au fromage Petit suisse Compote	Croque chèvre noix Fromage Fruit	Gâteau de foie Fromage Fruits au sirop	Navets au jus Fromage blanc Compote	Charcuterie et cornichons Fromage Crème dessert	Tarte aux poireaux Fromage blanc 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 : 1048

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 17 Février au Dimanche 23 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 8

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février	Samedi 22 Février	Dimanche 23 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"/>
Croisillon champignons Saucisse au fromage de Savoie Haricots verts ail et persil Yaourt nature des 3 Hameaux Fruit	Betteraves Bœuf façon stroganov Gratin dauphinois Tomme du Chatelard Compote poire	Salade de lentilles ciboulette Sauté de poulet aux noix Carottes braisées Fromage Crème dessert	Macédoine Sauce Bolognaise Pennes Saint Marcellin Fruit	Salade de cœur de blé provençal Dos de colin sauce nantua Chou fleur ail et persil Faisselle Gâteau de Savoie	Aspic œuf jambon Rôti de Porc aux herbes Purée de patate douce Fromage blanc Fruit	Salade verte Sauté de veau Marengo Crozets à l'ail Fromage Tarte 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"/>
Taboulé oriental Tajine d'Agneau et ses légumes Fromage Compote	Crêpe champignons Colombo de Poulet Brocolis sauté Yaourt Fruit	Salade verte Civet de porc Pavé de polente Fromage blanc Compote	Terrine de Campagne Rôti de dinde à la moutarde Flan de courgettes Yaourt Compote	Salade verte Boudin grillé Pommes Dauphines Fromage Fruit	Salade museau de bœuf Gratin de poireaux au curry et poulet Fromage Flan caramel	Piémontaise Beignets de calamars Epinards béchamel 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"/>
Charcuterie et cornichons Fromage Compote	Potimarron béchamel Yaourt Fruit	Quiche thon / tomate Fromage blanc Compote	Terrine de campagne et cornichons Yaourt Compote	Flan de courgettes Fromage Fruit	Gratin de poireaux curry / poulet Fromage Flan caramel	Beignets de calamars 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 : 1054

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 24 Février au Dimanche 02 Mars

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 9

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février	Samedi 01 Mars	Dimanche 02 Mars
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"/>
Pâté de tête	Carottes râpées	Salade de pâtes	Salade verte	Potage dubarry	Filets de maquereaux	Terrine de Campagne
Civet de porc	Couscous merguez	Poisson meunière	Tartiflette	Cordon Bleu	Langue de bœuf sauce piquante	Cuisse de pintade aux marrons
Flageolets verts	Semoule	Ratatouille		Carottes aux oignons	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés
Tomme d'Auvergne	Yaourt	Fourme d'Auvergne	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Mousse chocolat	Compote pomme poire	Fruits au sirop	Fruit	Tarte au flan	Compote pêche	Crème café (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"/>
Crêpe au fromage	Salade Napoli	Salade de chou rouge	Salade verte	Salade endives	Salade Vénitienne	Mâche
Boulettes de bœuf au bleu	Cuisse de canard au jus	Escalope de volaille sauce forestière	Quiche poulet ravioles	Bœuf braisé sauce poivre vert	Omelette	Raviolis au fromage
Brocolis sauté	Purée carottes / curry	Cœur de blé	Courgettes ail et persil	Trio de Céréales	Poêlée de champignons	sauce tomate
Petit Suisse	Fromage	Yaourt	Fromage	Faisselle	Fromage	Yaourt
Fruit	Tarte Normande	Crème dessert	Compote	Compote	Liégeois vanille	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"/>
Crêpe fromage x2 Petit suisse Fruit	Quenelles sauce crème Fromage Tarte normande	Terrine de légumes et mayonnaise Yaourt Crème dessert	Quiche poulet ravioles Fromage Compote	Purée de pois cassés Faisselle Compote	Charcuterie et cornichons Fromage Liégeois vanille	Raviolis au fromage sauce tomate Yaourt 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