



2026

TEXTURE NORMALE

REPAS TRADITIONNEL - SANS RÉGIME

CHOLLET TRAITEUR

Sem 28

A rendre
au plus tôt

le "Choix de la Diététicienne" = la première ligne de chaque composant
Les différents éléments d'un repas sont appelés « composants »

06 au 12/07

Un plat végétarien est désormais proposé à la carte
(5ème choix)

	LUNDI <i>Sainte Mariette</i> 06/07/26	MARDI <i>Saint Raoul</i> 07/07/26	MERCREDI <i>Saint Thibaut</i> 08/07/26	JEUDI <i>Saint Amandine</i> 09/07/26	VENDREDI <i>Saint Ulrich</i> 10/07/26	SAMEDI <i>Saint Benoît</i> 11/07/26	DIMANCHE <i>Saint Olivier</i> 12/07/26
ENTRÉE	☐ CONCOMBRE SAUCE COCKTAIL ☐ OEUUF DUR ☐ PÂTE DE CAMPAGNE ☐ HARICOTS VERTS ÉCHALOTE	☐ CÉLERI RÉMOULADE ☐ SALADE BRETONNE ☐ CRÊPE GOÛT JAMBON FROMAGE ☐ MORTADELLE	☐ BEIGNETS DE CALAMAR ☐ SALADE LORRAINE (PORC) ☐ BETTERAVES ROUGES EN DÉS ☐ TERRINE DE LÉGUMES	☐ SALADE CHINOISE ☐ COURGETTES RÂPÉES ☐ MACÉDOINE ☐ ANDOUILLE	☐ JAMBON BLANC ☐ SALADE OCÉANE ☐ RADIS ☐ PETITS COCO VINAIGRETTE	☐ BROCOLIS VINAIGRETTE ☐ PÂTE DE TÊTE À L'ÉCHALOTE ☐ SALADE DE CONCOMBRE ET TOMATE ☐ CAROTTES RÂPÉES	☐ CHAMPIGNONS MAYONNAISE ☐ MOULES À LA CRÈME ☐ ACHARD DE LÉGUMES ☐ FARCI POITEVIN
PLAT	☐ ANDOUILLETTE GRILLÉE ☐ BŒUF MODE ☐ POÊLÉE DE MOULES À LA CHARENTAISE ☐ NUGGETS DE VOLAILLE ☐ PANÉ BLÉ TOMATE MOZA CUIT	☐ KEFTAS D'AGNEAU ☐ COLOMBO DE PORC ☐ FILET DE POULET À LA CRÈME ☐ PÉPITE DE HOKI ☐ OMELETTE NATURE	☐ PAËLLA AU POULET ☐ FILET DE PANGA SAUCE AURORE ☐ GRILLADE DE PORC À LA MOUTARDE ☐ AUBERGINE FARCIE ☐ GALETTE DE BLÉ AUX OIGNONS	☐ EMINÉ DE PORC AUX OIGNONS ☐ POULET RÔTI AU CITRON ☐ LANGUE DE BŒUF SAUCE MÈRE ☐ BEIGNETS DE CALAMAR ☐ BOULETTE BLÉ FACON THAI	☐ POISSON DU MARCHÉ SAUCE CHORON ☐ TEMPS DE PORC AU CHORIZO ☐ MERGUEZ ☐ OMELETTE À L'ESPAGNOLE ☐ GAL BOULGOUR LENTILLES CORAIL	☐ SAUCISSES DE BŒUF AU JUS ☐ FILET DE TILAPIA SAUCE CITRONNÉE ☐ COLOMBO DE POULET ☐ ROGNONS DE PORC AU VIN ☐ PARMENTIER DE LÉGUMES	☐ CUISSE DE CANETTE À L'ORANGE ☐ RÔTI DE BŒUF AU JUS ☐ DUO DE VIANDES FROIDES ☐ PAVÉ DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE ☐ QUICHE AUX LÉGUMES
VEGE	☐ HARICOTS BLCS VENDÉENS CUISINÉS ☐ POÊLÉE CORDIALE BEUR.MAÏ.HÔTEL ☐ FONDUE DE POIREAUX ☐ MACARONIS	☐ LÉGUMES TAJINE ☐ BOULGOUR AUX POIVRONS ☐ POMMES RISSLÉES ☐ CHOU-FLEUR	☐ XX -> PAËLLA ☐ COURGETTES À L'AIL ☐ DÉS DE CÉLERI RAVE ☐ POMMES NOISETTE	☐ PETITS LÉGUMES D'ÉTÉ ☐ POMMES PERSILLÉES ☐ FLAGEOLETS ☐ BROCOLIS AUX OIGNONS	☐ POMMES DE TERRE BOULANGÈRE ☐ RATATOUILLE ☐ CÔTES DE BLETTES À LA TOMATE ☐ PETITS POIS	☐ CAROTTES AUX CHAMPIGNONS ☐ POÊLÉE ITALIENNE ☐ RIZ PILAF ☐ LÉGUMES PIPERADE	☐ POMMES DAUPHINE ☐ SALSIFIS AU JUS ☐ FLAN DE LÉGUMES ☐ POÊLÉE ITALIENNE
GARNITURE	☐ CAMEMBERT ☐ FONDU PRÉSIDENT ☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ YAOURT NATURE SUCRÉ	☐ VACHE QUI RIT ☐ EDAM ☐ YAOURT NATURE ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ	☐ FROMAGE BLANC DE PAMPLIE ☐ YAOURT AROMATISÉ ☐ SAINT-PAULIN ☐ TARTARE NATURE	☐ TOMME NOIRE ☐ RONDELÉ FLEUR DE SEL DE CAMARGUE ☐ YAOURT NATURE SUCRÉ ☐ FROMAGE BLANC NATURE	☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ ☐ BLEU ☐ TARTARE AIL ET FINES HERBES ☐ YAOURT NATURE	☐ YAOURT AROMATISÉ ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ ☐ TOMME BLANCHE ☐ PETIT MOULÉ NATURE	☐ ST NECTAIRE ☐ MOTTIN CHARENTAIS ☐ SAMOS ☐ 2 PETITS SUISSES
DESSERT	☐ COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP ☐ BEIGNET FRAMBOISE ☐ KIWI ☐ MOUSSE CAFÉ	☐ GRILLÉ AUX ABRICOTS ☐ CRÈME DESSERT CHOCOLAT ☐ COMPOTE POMMES/PÊCHES ☐ POMME	☐ POT DE CRÈME CATALANE ☐ NECTARINE ☐ CRÈME DESSERT CARAMEL ☐ COMPOTE POMMES/ABRICOTS	☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON" ☐ TARTE FLAN ☐ BANANE ☐ NOLLY CHOCOLAT	☐ PÊCHE ☐ LIÉGEOIS VANILLE ☐ GÂTEAU BASQUE ☐ COMPOTE POMMES/ANANAS	☐ CAKE AU CITRON ☐ COMPOTE POMMES/FRAISES ☐ CRÈME DESSERT CAFÉ ☐ PRUNES	☐ FAR BRETON ☐ LINGOT CRÉOLE ☐ ABRICOTS ☐ SEMOULE AU LAIT NAPPAGE CARAMEL ☐ "SEMOULE"
POTAGE	☐ POTAGE LÉGUMES ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE AUX POIREAUX PS	☐ SOUPÉ À L'OIGNONS ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PS	☐ POTAGE DU CHEF ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON PS	☐ VELOUTÉ DE COURBETTE ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ VELOUTÉ DE TOMATE PS	☐ POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE DE CAROTTES PS	☐ CRÈME DE VOLAILLE ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNON PS	☐ MOULINÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE AUX POIREAUX PS

* PS = PAUVRE EN SEL

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

2 Jours de livraison/semaine : MARDI (repas du Mercredi/ Jeudi/ Vendredi) & VENDREDI (repas du Samedi/ Dimanche/ Lundi/ Mardi)

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

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

En cas de réponse tardive, nous vous livrerons le "Choix de la Diététicienne" (le premier choix de chaque composant)

Rayez la colonne entière pour les jours non pris Un composant (en + Plat-Garniture) c'est : une entrée, un laitage, un dessert ou unpotage.

Possibilité de proposer occasionnellement des repas gastronomiques (Amandine Plaisir ou Prestige --> appelez nous pour plus de renseignements)

Une fois enregistré, nous vous rendrons ce document



2026

TEXTURE NORMALE

REPAS TRADITIONNEL - SANS RÉGIME

CHOLLET TRAITEUR

Sem 29

A rendre
au plus tôt

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

13 au 19/07

LUNDI

Saint Henri

13/07/26

MARDI

Saint Camille

14/07/26

MERCREDI

Saint Donald

15/07/26

JEUDI

Notre-Dame du Mont-Carmel

16/07/26

VENDREDI

Sainte Charlotte

17/07/26

SAMEDI

Saint Frédéric

18/07/26

DIMANCHE

Saint Arsène

19/07/26

☐ OEUF DUR MAYONNAISE

- ☐ SALAMI
☐ HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
☐ COURGETTES RÂPÉES

☐ CUISSE DE POULET RÔTIE

- ☐ BRANDADE DE POISSON
☐ RÔTI DE PORC AU THYM
☐ TOMATE FARCIE AU BŒUF

☐ QUICHE POIREAUX

☐ CŒURS CÉLERI BEUR.MAÎTRE D'HÔTEL

- ☐ PURÉE DE POMMES DE TERRE
☐ PETITS COCOS VENDÉENS À LA TOMATE
☐ JULIENNE DE LÉGUMES

☐ FRAIDOU

- ☐ MIMOLETTE
☐ FROMAGE BLANC NATURE
☐ YAOURT AROMATISÉ

☐ LIÉGEOIS CHOCOLAT

- ☐ POMME AU FOUR
☐ POIRE
☐ POT DE CRÈME ANANAS COCO

☐ VELOUTÉ DE BROCOLIS

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ VELOUTÉ DE TOMATES PS

☐ SALADE DE RIZ NIÇOISE

- ☐ CONCOMBRE À LA CRÈME
☐ MUSEAU DE PORC À LA LYONNAISE
☐ CHOU ROUGE RÂPÉ

☐ BŒUF PROVENÇALE

- ☐ RAGOÛT DE PETITS GÉSIEIRS
☐ BEIGNETS DE POISSON
☐ CERVELAS ORLOFF
☐ FALAFELS FÈVE MENTHE CORIANORE

☐ SPAGHETTIS

- ☐ CAROTTES VICHY
☐ LÉGUMES À LA PROVENÇALE
☐ RIZ BLANC

☐ YAOURT NATURE SUCRÉ

- ☐ FRIPON BEL
☐ EMMENTAL
☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ

☐ GÂTEAU BLEU BLANC ROUGE

- ☐ POT CRÈME COOKIES CHOCO. BLANC
☐ COMPOTE POMMES/PRUNEAUX
☐ KIWI

☐ POTAGE DU CHEF

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON PS

☐ CHOU FLEUR VINAIGRETTE

- ☐ CRÊPE GOÛT FROMAGE
☐ CÉLERI RÉMOULADE
☐ SALADE MOSELLE AU CERVELAS

☐ CHIPOLATAS AU FOUR

- ☐ MIGNONIN DE VEAU À LA CRÈME
☐ BOULETTES VOLAILLE SCE AIGRE DOUCE
☐ MAQUEREAU AU FOUR
☐ OMELETTE PAYSANNE

☐ DUO HARICOTS VERTS HARIC.BEURRE

- ☐ BLÉ À LA TOMATE
☐ POMMES PERSILLÉES
☐ POÊLÉE DE TOMATES AUX OIGNONS

☐ COULOMMIERS

- ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ
☐ CANTADOU
☐ YAOURT NATURE

☐ CRÈME DESSERT VANILLE

- ☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON"
☐ ECLAIR CHOCOLAT
☐ PRUNES

☐ VELOUTÉ DE TOMATES

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE AUX POIREAUX PS

☐ PÂTÉ DE FOIE

- ☐ SALADE BELLEVUE
☐ BETTERAVES ROUGES
☐ SALADE TOMATE MAÏS POIVRONS

☐ DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE

- ☐ SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
☐ STEAK HACHÉ BŒUF OIGNONS
☐ FOIES DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE
☐ GAL.HARICOT AZUKI QUINOA LÉG.

☐ POMMES VAPEUR

- ☐ POÊLÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ
☐ DÉS DE CÉLERI RAVE AU JUS
☐ SEMOULE

☐ YAOURT FERMIER BIO

- ☐ GOUDA
☐ FROMAGE BLANC NATURE
☐ RONDELÉ AIL ET FINES HERBES

☐ COMPOTE POMMES/CASSIS

- ☐ BANANE
☐ NOVLY VANILLE
☐ BEIGNET POMME

☐ POTAGE PAYSAN

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PS

☐ CROQ FRAÎCHEUR

- ☐ RILLETES DU MANS
☐ SALADE TUNISIENNE
☐ TERRINE DE POISSON

☐ FILET DE DINDE AU PAPRIKA

- ☐ POISSON DU MARCHÉ SAUCE BERCY
☐ CRÉPINETTE DE PORC SAUCE SOUBISE
☐ RISSOLETTE DE VEAU
☐ STEAK SOJA NATURE

☐ COURGETTES À L'AIL

- ☐ QUINOA À LA PÉRUVIENNE
☐ MACARONIS
☐ POÊLÉE CORDIALE

☐ CHANTENEIGE

- ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ
☐ BRIE
☐ YAOURT NATURE

☐ NECTARINE

- ☐ COMPOTE POMMES/COINGS
☐ BISCUIT ROULÉ FRAISE
☐ CRÈME DESSERT PRALINÉ

☐ CRÈME D'ASPERGES

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE DE CAROTTES PS

☐ CAROTTES RÂPÉES

- ☐ TABOULÉ
☐ MORTADELLE PISTACHE
☐ TOMATE VINAIGRETTE

☐ BOULETTES BŒUF SCE MARCHAND VIN

- ☐ BLANC DE POULET SAUCE BÉARNAISE
☐ GRATIN DE LA MER AUX MOULES
☐ JAMBON FUMÉ AU PORTO
☐ TOMATE FARCIE AUX LÉGUMES

☐ RIZ AU CURRY

- ☐ MÉLI MÉLO À LA TUNISIENNE
☐ PETITS NAVETS AU JUS
☐ POMMES SAUTÉES

☐ TOMME BLANCHE

- ☐ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES
☐ YAOURT AROMATISÉ
☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ

☐ FLAN NAPPAGE CARAMEL

- ☐ TARTE CITRON
☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON"
☐ POMME

☐ POTAGE DU JARDINIER

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE DE LÉGUMES PS

☐ ACCRA DE MORUE

- ☐ SALADE PARISIENNE (PORC)
☐ TERRINE DU MARCHÉ PROVENÇALE
☐ PÂTÉ "MAISON"

☐ FILET MIGNON DE PORC AU MIEL

- ☐ RÔTI DE VEAU GRAND MÈRE
☐ TRESSÉ DE VOLAILLE
☐ TUBES D'ENCORMETS MARSEILLAISE
☐ LASAGNES LÉGUMES GRILLÉES

☐ POÊLÉE CHINOISE

- ☐ POMMES DUCHESSE
☐ SALADE DE PÂTES
☐ TOMATES PROVENÇALES

☐ BLEU D'AUVERGNE

- ☐ CANTAL
☐ YAOURT CRÈMEUX AUX FRUITS
☐ SIX DE SAVOIE

☐ TARTE NOIX DE COCO

- ☐ MILLEFEUILLES
☐ RIZ LAIT NAPP:CARAMEL "NOVA"
☐ ABRICOTS

☐ BISQUE DE POISSON

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ VELOUTÉ DE TOMATE 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)



2026

TEXTURE NORMALE

REPAS TRADITIONNEL - SANS RÉGIME

CHOLLET TRAITEUR

Sem 30

A rendre
au plus tôt

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

20 au 26/07

LUNDI

Sainte Marina

20/07/26

MARDI

Saint Victor

21/07/26

MERCREDI

Sainte Marie-Madeleine

22/07/26

JEUDI

Sainte Brigitte

23/07/26

VENDREDI

Sainte Christine

24/07/26

SAMEDI

Saint Jacques

25/07/26

DIMANCHE

Sainte Anne

26/07/26

☐ ANDOUILLE

- ☐ COLESLAW
☐ SALADE PÉRIGORD
☐ FRIAND GOÛT FROMAGE

☐ FILET TILAPIA SCE BEURRE BLANC

- ☐ CHIPOLATAS AUX HERBES
☐ HACHIS PARMENTIER
☐ CORDON BLEU
☐ TARTE 3 FROMAGES

☐ GRATIN DE LÉGUMES

- ☐ FLAGEOLETS À LA POITEVINE
☐ XXXXX
☐ EPINARDS

☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ

- ☐ YAOURT NATURE
☐ EDAM
☐ CANTAFRAIS

☐ POT DE CRÈME SPÉCULOS

- ☐ NOVLY CHOCOLAT
☐ COMPOTE POMMES/FRAMBOISES
☐ BANANE

☐ POTAGE DE LÉGUMES

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE CHAMPIGNONS PS

☐ SALADE DU PÊCHEUR

- ☐ TERRINE FORESTIÈRE
☐ PIÉMONTAISE "PORC"
☐ CONCOMBRE VINAIGRETTE

☐ LAPIN SAUTÉ À LA DJONNAISE

- ☐ BLANQUETTE DE POISSON
☐ ANDOUILLETTE AU FOUR
☐ COURGETTE FARCIE
☐ PARMENTIER DE LÉGUMES

☐ FARFALLES AUX PETITS LÉGUMES

- ☐ JARDINIÈRE DE LÉGUMES
☐ HARICOTS VERTS À L'AIL
☐ PETITS POIS

☐ FONDU PRÉSIDENT

- ☐ FROMAGE BLANC NATURE
☐ YAOURT NATURE SUCRÉ
☐ CAMEMBERT

☐ ABRICOTS

- ☐ COMPOTE POMMES
☐ TARTE NORMANDE
☐ LIÉGEOIS CAFÉ

☐ SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE LÉGUMES DE SAISON PS

☐ SALADE TUNISIENNE

- ☐ RADIS BEURRE
☐ ACHARD DE LÉGUMES
☐ SEGMENT DE PAMPLEMOUSSE

☐ PALERON AU VIN D'ANJOU

- ☐ ESCALOPE VIENNOISE
☐ FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE
☐ SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE
☐ BOULETTE LÉGUME VERT PANÉ

☐ POÊLÉE CORDALE

- ☐ POMMES RISSOLÉES
☐ SEMOULE
☐ BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES

☐ CHÈVRE SEC

- ☐ VACHE PICON
☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ
☐ YAOURT AROMATISÉ

☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON"

- ☐ NECTARINE
☐ MOUSSE CITRON
☐ CRUMBLE POMMES

☐ POTAGE DU CHEF

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE TOMATE PS

☐ BETTERAVES ROUGES

- ☐ CRÊPE GOÛT CHAMPIGNONS
☐ CONCOMBRE VINAIGRETTE
☐ MORTADELLE

☐ RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE

- ☐ SAUCISSES DE BŒUF AU JUS
☐ CUISSE DE POULET BASQUAISE
☐ POISSON PANÉ
☐ OMELETTE BASQUAISE

☐ PETITS COCOS VENDÉENS CUISINÉS

- ☐ ENDIVES BRAISÉES BEUR.MÂT.HÔTEL
☐ RATATOUILLE
☐ COQUILLETES

☐ FROMAGE BLANC DE PAMPLIE

- ☐ TOMME GRISE
☐ YAOURT NATURE
☐ TARTARE AIL ET FINES HERBES

☐ QUETSCHES AU SIROP

- ☐ CAKE AU RHUM
☐ ORANGE
☐ CRÈME DESSERT CARAMEL

☐ VELOUTÉ DE COURGETTES

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE CAROTTES PS

☐ OEUF DUR EN GELÉE AU PORTO

- ☐ PÂTÉ DE TÊTE ÉCHALOTE
☐ TERRINE DE LÉGUMES
☐ FENOUIL À L'ANETH

☐ PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE

- ☐ POISSON MARCHÉ À LA PROVENÇALE
☐ ARAIGNÉE DE PORC SAUCE BARBECUE
☐ OMELETTE FINES HERBES
☐ PANÉ BLÉ TOMATE MOZZARELLA

☐ CÔTES DE BLETES PERSILLÉES

- ☐ RIZ CRÉDLE
☐ TORTIS
☐ POÊLÉE MÉRIDIONALE

☐ YAOURT AROMATISÉ

- ☐ FROMAGE BLANC NATURE
☐ BLEU
☐ PETIT MOULÉ NATURE

☐ ECLAIR VANILLE

- ☐ MOUSSE CAFÉ
☐ COMPOTE POMMES/FRAISES
☐ POMME

☐ POTAGE DUBARRY

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE POIREAU PDT PS

☐ TOMATE VINAIGRETTE

- ☐ SALADE ORIENTALE
☐ SAUCISSON À L'AIL
☐ ŒUF DUR CIBOULETTE

☐ EMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME

- ☐ CÔTE DE PORC AUX HERBES
☐ FRICASSÉE MOULES CHARENTAISE
☐ FOIE DE VEAU AU PORTO
☐ CHILI À L'ÉGRÉNÉ DE SOJA

☐ PURÉE DE POMMES DE TERRE

- ☐ POÊLÉE MÉRIDIONALE
☐ BROCOLIS AUX OIGNONS
☐ BOULGOUR AUX POIVRONS

☐ TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES

- ☐ RONDELÉ FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
☐ YAOURT NATURE SUCRÉ
☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ

☐ PÊCHE

- ☐ CRÈME DESSERT CHOCOLAT
☐ DONUT SUCRÉ
☐ COMPOTE POMMES/ANANAS

☐ CRÈME DE VOLAILLE

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE CHAMPIGNONS PS

☐ SALADE BRÉSILIENNE

- ☐ MOULES À LA CRÈME
☐ CAROTTES RÂPÉES
☐ BOUDIN NOIR BRASSE

☐ RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU À L'AIL

- ☐ CUISSE DE PINTADE VALLÉE D'AUGE
☐ FONDANT DE PORC AU PORTO
☐ PAVÉ THON HUILE VIERGE PTITS LÉG.
☐ ESCALOPE VÉGÉT.PROTÉINE BLÉ PANÉ

☐ CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

- ☐ POMMES ROSTI
☐ TAGLIATELLES
☐ POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS

☐ MONTBOISSIER

- ☐ SAINT NECTAIRE
☐ KIRI
☐ 2 PETITS SUISSES

☐ PARIS-BRÊST

- ☐ BAVAROIS FRAMBOISE
☐ SEMOULE LAIT NAPP.CARAMEL
☐ PRUNES

☐ MOULINÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ

- ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON
☐ POTAGE LÉGUMES 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)



2026

TEXTURE NORMALE

REPAS TRADITIONNEL - SANS RÉGIME

CHOLLET TRAITEUR

Sem 31

A rendre
au plus tôt

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

27/07 au 02/08

	LUNDI <i>Sainte Nathalie</i> 27/07/26	MARDI <i>Saint Samson</i> 28/07/26	MERCREDI <i>Sainte Marthe</i> 29/07/26	JEUDI <i>Sainte Juliette</i> 30/07/26	VENDREDI <i>Saint Ignace de Loyola</i> 31/07/26	SAMEDI <i>Saint Alphonse</i> 01/08/26	DIMANCHE <i>Saint Julien</i> 02/08/26
ENTREE	☐ MORTADELLE PISTACHE ☐ SALADE BOHÉMIENNE ☐ CRÊPES GOÛT FROMAGE ☐ CONCOMBRE CIBOULETTE	☐ PIÉMONTAISE ☐ PÂTÉ DE CAMPAGNE ☐ RÂPÉ DE CHOU BLANC ☐ SALADE MIKADO	☐ ACHARD DE LÉGUMES ☐ FRIAND GOÛT VIANDE ☐ RILLETES DU MANS ☐ CÉLERI RÉMOULADE	☐ ŒUF DUR MAYONNAISE ☐ BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ☐ SALADE CRÉTOISE ☐ SALAMI	☐ RADIS ☐ PÂTÉ DE FOIE ☐ MACÉDOINE ☐ SALADE DE CAROTTE ET FENOUIL	☐ SALADE NELUSKO ☐ TOMATE ÉCHALOTE ☐ CERVELAS VINAIGRETTE ☐ TRIO CONCOMBRE TOMATE MAÏS	☐ TERRINE DE LÉGUMES PROVENÇALE ☐ SALADE ITALIENNE (PORC) ☐ CAROTTES RÂPÉES AU CITRON ☐ PÂTÉ EN CRÔUTE
PLAT	☐ SUPIONS À LA CATALANE ☐ LONGE DE PORC AU THYM ☐ FRICADELLE DE BŒUF AU POIVRE ☐ OMELETTE À L'ESPAGNOLE	☐ SAUTÉ DE POULET À LA PROVENÇALE ☐ FILET DE PANGA SAUCE AUREOR ☐ BOUDIN NOIR AU FOUR ☐ TOMATE FARCIE AU BŒUF	☐ PALETTE À LA MOUTARDE ☐ POULET RÔTI AUX ÉPICES ☐ PAUPIETTE DU PÊCHEUR ☐ KEFTAS D'AGNEAU	☐ BŒUF AUX OLIVES ☐ MERGUEZ ☐ CORDON BLEU DE VOLAILLE ☐ BEIGNETS DE POISSON	☐ SAUCISSES VOLAILLE RÉUNIONNAISE ☐ POISSON MARCHÉ SCE HOLLANDAISE ☐ GRILLADE DE PORC AUX ÉPICES ☐ FRICASSÉ FOIES VOLAILLE PERSILLÉS	☐ SAUTÉ DE PORC À LA NIÇOISE ☐ ESCALOPE DE DINDE À L'ESTRAGON ☐ QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ☐ STEAK HACHÉ BŒUF AUX OIGNONS	☐ LAPIN DU POITOU À LA FORESTIÈRE ☐ RÔTI DE BŒUF AU POIVRE VERT ☐ BLANC DE POULET SAUCE PROVENÇALE ☐ SAUMONETTE EN MATELOTTE
VÉGÉ	☐ PANÉ DE BLÉ EMMENTAL ÉPINARDS	☐ BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAI	☐ QUICHE AUX OIGNONS	☐ LASAGNE RICOTTA ÉPINARDS	☐ OMELETTE AUX LÉGUMES	☐ CROQ VEGGIE FROMAGE PANÉ	☐ GAL.BOULGOUR POIS CHICHE.ORIENT.
GARNITURE	☐ SPAGHETTIS ☐ POÊLÉE GALA ☐ JULIENNE DE LÉGUMES ☐ PURÉE DE POIS CASSÉS	☐ POÊLÉE MÉRIDIONALE ☐ SEMOULE AUX DÉS DE POIVRONS ☐ PURÉE DE POMMES DE TERRE ☐ HARICOTS VERTS À L'AIL	☐ HARICOTS ROUGE AU MAÏS ☐ RATATOUILLE ☐ ÉPINARDS À LA CRÈME ☐ POMMES RISSOLÉES	☐ CAROTTES BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ☐ FARFALLES AU BEURRE ☐ POÊLÉE DE CÉRÉALES ☐ JARDINIÈRE DE LÉGUMES	☐ POMMES DE TERRE SAUTÉES ☐ POÊLÉE CORDIALE ☐ CÉLERI BRANCHE AU JUS ☐ LENTILLES BIO	☐ CÔTES DE BLETTES À LA TOMATE ☐ POÊLÉE ITALIENNE ☐ RIZ CRÉOLE ☐ TOMBÉE DE POIREAUX	☐ POMMES NOISETTE ☐ SALSIFIS AU JUS ☐ ENDIVES BRAISÉES ☐ BLÉ AU BEURRE
LAITAGE	☐ RONDELÉ AIL ET FINES HERBES ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ ☐ BRIE ☐ YAOURT AROMATISÉ	☐ TOMME BLANCHE ☐ FONDU PRÉSIDENT ☐ YAOURT NATURE ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ	☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ MIMOLETTE ☐ FRAIDOU ☐ YAOURT SUCRÉ	☐ YAOURT FERMIER BIO ☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ GOUDA ☐ CANTADOU	☐ CHANTENEIGE ☐ YAOURT NATURE ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ ☐ EMMENTAL	☐ COULOMMIERS ☐ VACHE QUI RIT ☐ YAOURT SUCRÉ ☐ FROMAGE BLANC NATURE	☐ CHÈVRE FERMIER ☐ BLEU D'AUVERGNE ☐ YAOURT CRÈMEUX AUX FRUITS ☐ SAMOS
DESSERT	☐ NECTARINE ☐ LIÉGEOIS VANILLE ☐ COMPOTE POMMES/ABRICOTS ☐ TARTE POMME/RHUBARBE	☐ CRÈME DESSERT CAFÉ ☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON" ☐ POMME ☐ POT DE CRÈME FRAMBOISE	☐ MOUSSE AU CHOCOLAT ☐ ÉCLAIR CAFÉ ☐ COMPOTE POMMES/COINGS ☐ BANANE	☐ PRUNES ☐ CRÈME DESSERT VANILLE ☐ BEIGNET CHOCOLAT/NOISETTE ☐ COMPOTE POMMES/PRUNEAUX	☐ CHOU À LA CRÈME ☐ KIWI ☐ CRÈME DESSERT PRALINÉ ☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON"	☐ MARMELADE DE PÊCHES ☐ SEMOULE AU LAIT "MAISON" ☐ POIRE ☐ FLAN VANILLE NAPPAGE CARAMEL	☐ PASTEL DE NATA ☐ PAVÉ COCO CACAO ☐ RIZ LAIT NAPPAGE CARAMEL "NOVA" ☐ ABRICOTS
POTAGE	☐ POTAGE CRÉCY ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE CHAMPIGNONS PS	☐ SOUPE À L'OIGNONS ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE LÉGUMES DE SAISON PS	☐ POTAGE DU CHEF ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE TOMATE PS	☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE CAROTTES PS	☐ POTAGE DU JARDINIER ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE POIREAU POT PS	☐ VELOUTÉ DE TOMATE ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE LÉGUMES PS	☐ CRÈME DE POTIRON ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE TOMATE 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)

COMMENT REMPLIR VOTRE FEUILLE DE MENUS ?

1 MON REPAS

Mon repas comprend toujours :



1 plat



1 garniture

Je peux ajouter :



Entrée



Laitage



Dessert



Potage

MON PROFIL DE REPAS

2 composants	plat + garniture
3 composants	+ 1 autre choix
4 composants	+ 2 autres choix
5 composants	+ 3 autres choix
6 composants	+ 4 autres choix (repas complet)

2 MA PÉRIODICITÉ

Je reçois mes repas selon ma fréquence choisie.



LIVRAISONS :



Le mardi



Le vendredi



Je garde les jours
où je reçois un repas.



Je barre les jours
sans repas.

3 JE COCHE MES CHOIX DE COMPOSANTS

Le texte en GRAS
sur fond GRIS
correspond au choix
de la diététicienne.

En le conservant, vous bénéficiez
d'une semaine équilibrée en énergie,
protéines, vitamines et minéraux.

Laissez vos papilles choisir les
composants qui vous font envie.



**MENUS SPÉCIFIQUES
PAUVRES EN SEL
ET/OU EN SUCRE :**

Le plat et la garniture
restent associés.

Choix 1

avec garniture 1



4 JE RENVOIE MA FEUILLE



Renvoyez votre feuille dès que possible
en la donnant soit au livreur,
soit renvoyée par mail.



Sans réponse, les choix
de la diététicienne
seront conservés.

VOTRE RÉPONSE
NOUS PERMET
DE MIEUX RÉPONDRE
À VOS BESOINS !



PORTAGE DE REPAS

DES REPAS VARIÉS ET ÉQUILIBRÉS,
LIVRÉS CHEZ VOUS
SELON VOS ENVIES ET VOS BESOINS.



Entrée



Plat



Potage



Garniture



Dessert



Laitage



Des repas
équilibrés



Livrés
chez vous



Selon vos
goûts



Selon vos
besoins



Parce qu'un repas est aussi
un moment de plaisir et de lien social.



AGE D'OR SENS



Notre partenaire traiteur



AGE D'OR SENS
13 boulevard des Noyers Pompons
89100 SENS



03 86 83 10 73
agedorsens@gmail.com