



2026

TEXTURE NORMALE

REPAS TRADITIONNEL - SANS RÉGIME

CHOLLET TRAITEUR

Sem 40

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 »

28/09 au 04/10

	LUNDI <i>Saint Venceslas</i> 28/09/26	MARDI <i>Saint Michel</i> 29/09/26	MERCREDI <i>Saint Jérôme</i> 30/09/26	JEUDI <i>Sainte Thérèse de Lisieux</i> 01/10/26	VENDREDI <i>Saint Léger</i> 02/10/26	SAMEDI <i>Saint Gérard</i> 03/10/26	DIMANCHE <i>Saint François d'Assise</i> 04/10/26
ENTREE	☐ SALADE LORRAINE (CERVELAS CHOUX) ☐ TABOULÉ ☐ TRIO CONCOMBRE, MAÏS ET TOMATE ☐ FRIAND GOÛT FROMAGE	☐ LENTILLES VINAIGRETTE ☐ JAMBON BLANC ☐ BROCOLIS ☐ BETTERAVES ROUGES	☐ SALADE DE CHOU CHINOIS ☐ ŒUF DURS CIBOULETTE ☐ MUSEAU DE PORC ÉCHALOTE ☐ POIREAU VINAIGRETTE	☐ SALADE MARCO POLO ☐ ACHARD DE LÉGUMES ☐ CHAMPIGNONS MAYONNAISE ☐ PÂTE DE FOIE	☐ RADIS BEURRE ☐ CERVELAS VINAIGRETTE ☐ SALADE TERRE ET MER ☐ TERRINE DE LÉGUMES	☐ SALADE PARISIENNE ☐ CAROTTES RÂPÉES ☐ MORTADELLE ☐ CHOU BLANC RÂPÉ	☐ ŒUF DUR SUR MACÉDOINE ☐ CROUSTADE AU CHOU FLEUR ☐ CONCOMBRE À LA CRÈME ☐ PÂTE EN CROÛTE
PLAT	☐ PAUPIETTE PÊCHEUR SAUCE DOUBLÉRÉ ☐ CRÉPINETTE DE PORC AU COGNAC ☐ BOEUF AUX CAROTTES ☐ ŒUFS MORNAY ☐ GALETTE DE BLÉ AUX OIGNONS	☐ FILET DE POULET AU PAPRIKA ☐ FILET DE PANGA SAUCE POIREAUX ☐ JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE ☐ FRICADELLE DE BŒUF ☐ QUICHE THON/TOMATE	☐ PETIT SALÉ ☐ ESCALOPE VIENNOISE ☐ ENCORNETS À LA MARSEILLAISE ☐ BOULETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE ☐ PARMENTIER DE LÉGUMES	☐ PALERON DE BŒUF BRAISÉ ☐ CASSOULET (POITRINE-SAUCISSE) ☐ TRESSE DE VOLAILLE FORESTIÈRE ☐ MAQUEREAU À LA PROVENÇALE ☐ GALETTE BOULGOUR LENTILLES CORAIL	☐ ROUGAIL SAUCISSES DE VOLAILLE ☐ POISSON DU MARCHÉ BEURRE BLANC ☐ BOUDIN BLANC ☐ RISSOLETTE DE VEAU DORÉ AU FOUR ☐ KEFTAS DE SOJA TOMATE ET BASILIC	☐ CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE ☐ COUSCOUS POULET MERGUEZ ☐ FILET DE COLIN SAUCE AUX MOULES ☐ BOULETTES DE BŒUF ☐ OMELETTE À L'ESPAGNOLE	☐ CUISSE DE PINTADE VALLÉE D'AUGE ☐ BLANQUETTE DE VEAU ☐ FILET DE DINDE AU PAPRIKA ☐ MATELOTE DE SAUMONETTE ☐ GALETTE À L'ORIENTAL
VEGE	☐ PENNES BIO ☐ PETITES CAROTTES CUISINÉES ☐ HARICOTS BEURRE À L'AIL ☐ PETITS POIS CUISINÉS	☐ PETITS NAVETST BEUR.MALHÔTEL ☐ SEMOULE ☐ POMMES DE TERRE SAUTÉES ☐ CÉLERI GRATINÉ	☐ LENTILLES BIO ☐ COURGETTES POÊLÉES ☐ JULIENNE DE LÉGUMES ☐ MÉLANGE DE CÉRÉALES	☐ HARICOTS VERTS PERSILLÉS ☐ COMPLET ☐ PURÉE DE POMMES DE TERRE ☐ POÊLÉE GALA	☐ RIZ À LA TOMATE ☐ POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS ☐ POMMES FRUITS ☐ TORTIS	☐ POÊLÉE DU TERROIR ☐ COMPLET ☐ BLÉ AUX PETITS LÉGUMES ☐ PURÉE DE LÉGUMES	☐ POMMES NOISETTE ☐ ENDIVES MEUNIÈRES ☐ CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ☐ RIZ PILAF
GARNITURE	☐ EDAM ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ ☐ YAOURT AROMATISÉ ☐ FRAIDOU CALCIUM	☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ ☐ CHÈVRE ☐ VACHE QUI RIT ☐ YAOURT NATURE	☐ YAOURT NATURE SUCRÉ ☐ RONDELÉ AIL ET FINES HERBES ☐ TOMME GRISE ☐ FROMAGE BLANC NATURE	☐ BLEU ☐ YAOURT AROMATISÉ ☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ CANTADOU	☐ TARTARE AIL ET FINES HERBES ☐ MIMOLETTE ☐ YAOURT NATURE ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ	☐ YAOURT FERMIER BIO ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ ☐ SAINT PAULIN ☐ FONDU PRÉSIDENT	☐ MONTBOISSIER ☐ BLEU D'Auvergne ☐ SIX DE SAVOIE ☐ YAOURT CRÈMEUX AUX FRUITS
LAITAGE	☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON" ☐ POIRE ☐ POT DE CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ ☐ CRÈME DESSERT VANILLE	☐ DONUT CHOCOLAT ☐ COMPOTE POMMES/FRAISES ☐ KIWI ☐ NOVLV CHOCOLAT	☐ COMPOTE POMMES/CASSIS ☐ GÂTEAU BASQUE ☐ CRÈME DESSERT PRALINÉ ☐ POMME	☐ ORANGE ☐ COMPOTE POMMES/PÊCHES ☐ ECLAIR CAFÉ ☐ LIÉGEOIS VANILLE	☐ CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE ☐ BANANE ☐ FLAN VANILLE NAPPAGE CARAMEL ☐ COMPOTE DE POIRES	☐ MOUSSE CAFÉ ☐ FLAN PÂTISSIER ☐ KIWI ☐ COMPOTE POMMES/ANANAS	☐ BAVAROIS FRAMBOISE ☐ PASTEL DE NATA ☐ SEMOULE LAIT NAPPAGE CARAMEL ☐ POIRE
DESSERT	☐ SOUPE À LA TOMATE ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE AUX POIREAUX PS	☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PS	☐ CRÈME DUBARRY (CHOU FLEUR) ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON PS	☐ POTAGE DU CHEF ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ VELOUTÉ DE TOMATE PS	☐ SOUPE AU CHOU ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE DE CAROTTES PS	☐ VELOUTÉ DE VOLAILLE ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNON PS	☐ POTAGE POTIRON ☐ 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)

Rayez la colonne pour les jours SANS REPAS

Une fois enregistré, nous vous rendrons ce document

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

Des repas gastronomiques, MÊME OCCASIONNELLEMENT (Amandine Plaisir ou Prestige --> appelez nous pour plus de renseignements)

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



2026

TEXTURE NORMALE

REPAS TRADITIONNEL - SANS RÉGIME

CHOLLET TRAITEUR

Sem 41

A rendre
au plus tôt

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

05 au 11/10

LUNDI

Sainte Fleur
05/10/26

MARDI

Saint Bruno
06/10/26

MERCREDI

Saint Serge
07/10/26

JEUDI

Sainte Pélagie
08/10/26

VENDREDI

Saint Denis
09/10/26

SAMEDI

Saint Ghislain
10/10/26

DIMANCHE

Saint Firmin
11/10/26

☐ RÂPÉ DE CHOU BLANC À L'AIL

- ☐ SALADE MARINE
☐ CRÊPE GOÛT CHAMPIGNONS
☐ SALAMI

☐ BLANQUETTE DE DINDE

- ☐ RÔTI DE PORC À L'AIL
☐ STEAK HACHÉ DE BOEUF AU POIVRE
☐ BEIGNET DE CALAMARS
☐ GALETTE QUINOA À LA PROVENÇALE

☐ PURÉE DE CÉLERI RAVE

- ☐ FLAGEOLETS
☐ COQUILLETES
☐ TOMBÉ DE LÉGUMES ET TOMATE

☐ CAMEMBERT

- ☐ CANTAFRAIS
☐ FROMAGE BLANC NATURE
☐ YAOURT NATURE SUCRÉ

☐ POT DE CRÈME FRUITS EXOTIQUES

- ☐ COMPOTE POMMES/COINGS
☐ CRÈME DESSERT CAFÉ
☐ POMME

☐ POTAGE DU JARDINIER

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

☐ PÂTÉ CAMPAGNE

- ☐ OEUF DUR MAYONNAISE
☐ SALADE VENDÉENNE
☐ CÉLERI RÉMOULADE

☐ CHOUROUTE DE LA MER

- ☐ POULET RÔTI "MAISON"
☐ BOUDIN NOIR AU FOUR
☐ FOIES DE VOLAILLE À LA TOMATE
☐ STEAK SOJA NATURE

☐ COMPLET

- ☐ GRATIN DE BLETTES
☐ POÊLÉE CORDIALE
☐ POMMES SAUTÉES

☐ VACHE PICON

- ☐ EMMENTAL
☐ YAOURT NATURE
☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ

☐ POIRE

- ☐ BEIGNET AUX POMMES
☐ COMPOTE POMMES/ABRICOTS
☐ NOVLY VANILLE

☐ CRÈME D'ASPERGES

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

☐ TABOULÉ

- ☐ PÂTÉ DE TÊTE À L'ÉCHALOTE
☐ SALADE BRETONNE
☐ FENOUIL À L'ANETH

☐ BŒUF MODE

- ☐ SUPIONS SAUCE CRÈME ÉCHALOTE
☐ FILET DE POULET AUX OIGNONS
☐ ENDIVES AU JAMBON
☐ TOMATE FARCIÉ À LÉGUMES

☐ HARICOTS BEURRE

- ☐ FARFALLES
☐ SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
☐ COMPLET

☐ FROMAGE BLANC DE PAMPLIE

- ☐ YAOURT AROMATISÉ
☐ COULOMMIER
☐ TARTARE NATURE

☐ CHOU À LA CRÈME

- ☐ ORANGE
☐ COMPOTE POMMES/PRUNEAUX
☐ LIÉGEOIS CAFÉ

☐ POTAGE DU CHEF

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

☐ CONCOMBRE À LA CRÈME

- ☐ SALADE PIÉMONTAISE
☐ RILLETES DU MANS
☐ FRIAND GOÛT FROMAGE

☐ COLOMBO DE PORC

- ☐ LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE
☐ FILET DE TILAPIA BEURRE BLANC
☐ NUGGETS DE POULET
☐ LASAGNES LÉGUMES GRILLÉES

☐ MACARONIS

- ☐ BROCOLIS
☐ JULIENNE DE LÉGUMES
☐ QUINOA

☐ GOUDA

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

☐ BANANE

- ☐ MOUSSE CHOCOLAT
☐ CRUMBLE POMMES
☐ PÊCHES AU SIROP

☐ VELOUTÉ DE CÉLERI

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

☐ QUICHE LORRAINE

- ☐ CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE
☐ POIREAUX VINAIGRETTE
☐ ANDOUILLE

☐ POULE SAUCE CURRY

- ☐ CHIPOLATAS
☐ LASAGNES AU BŒUF
☐ POISSON PANÉ
☐ TARTE PROVENÇALE

☐ POÊLÉE DE CAROTTES

- ☐ BOULGOUR PILAF
☐ COMPLET
☐ FONDUE DE POIREAUX

☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ

- ☐ BRIE
☐ FRIPON BEL
☐ YAOURT NATURE

☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON"

- ☐ POMME
☐ TARTE CITRON
☐ CRÈME DESSERT CHOCOLAT

☐ CRÈME DE BROCOLIS

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

☐ RADIS BEURRE

- ☐ TERRINE FORESTIÈRE
☐ OEUF DUR MAYONNAISE
☐ SALADE TOMATES ET MAÏS

☐ ALOUETTE DE BŒUF

- ☐ POISSON DU MARCHÉ AUX ÉPICES
☐ CHOU FARCI
☐ OMELETTE AU FROMAGE
☐ FALAFES FÈVE MENTHE CORIANDRE

☐ POMMES NOISETTE

- ☐ EPINARDS À LA CRÈME
☐ RATATOUILLE
☐ TORTIS

☐ YAOURT AROMATISÉ

- ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ
☐ TOMME BLANCHE
☐ PETIT MOULÉ NATURE

☐ CAKE AUX FRUITS

- ☐ CRÈME DESSERT CARAMEL
☐ KIWI
☐ COMPOTE POMMES/FRAMBOISES

☐ POTAGE POIREAU POMME DE TERRE

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

☐ SALADE CAMARGUAISE

- ☐ TOMATE AU SURIMI
☐ JAMBON MACÉDOINE
☐ BETTERAVES ROUGES RÂPÉES

☐ SAUTÉ DE LAPIN AUX PRUNEAUX

- ☐ RÔTI DE BŒUF AU JUS
☐ PAVÉ DE SAUMON SAUCE OSEILLE
☐ CERVELAS ORLOFF
☐ OMELETTE AUX FINES HERBES

☐ SALSIFIS BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

- ☐ POMMES ROSTI
☐ RIZ BLANC
☐ CHOU FLEUR BRAISÉ BIO

☐ SAINT NECTAIRE

- ☐ CHÈVRE ARTISANAL
☐ SAMOS
☐ FROMAGE BLANC VANILLE

☐ LINGOT CRÉOLE

- ☐ BROWNIE CHOCOLAT
☐ RIZ AU LAIT NAPPAGE CARAMEL
☐ ORANGE

☐ CRÈME DE BUTTERNUT

- ☐ 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 42

A rendre
au plus tôt

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

12 au 18/10

LUNDI

Saint Wilfried
12/10/26

☐ CÉLERI AU CITRON

- ☐ SALADE TUNISIENNE
- ☐ FRIAND GOÛT VIANDE
- ☐ MORTADELLE PISTACHE

☐ PALETTE À LA DIABLE

- ☐ LAMELLES DE VOLAILLE FAÇON KEBAB
- ☐ ENCORNETS À LA PROVENÇALE
- ☐ FRICADELLE DE BŒUF
- ☐ OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

☐ SPAGHETTIS

- ☐ RATATOUILLE
- ☐ HARICOTS VERTS
- ☐ RIZ CRÉOLE

☐ FRAIDOU

- ☐ MIMOLETTE
- ☐ FROMAGE BLANC NATURE
- ☐ YAOURT AROMATISÉ

☐ CRÈME PÂTISSIERE FLEUR ORANGER

- ☐ POIRE
- ☐ CRÈME DESSERT PRALINÉ
- ☐ COMPOTE POMMES/PÊCHES

☐ POTAGE CRÉCY

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

MARDI

Saint Géraud
13/10/26

☐ SALADE NORDIQUE

- ☐ CHOU FLEUR VINAIGRETTE
- ☐ MACÉDOINE MAYONNAISE
- ☐ PÂTE DE FOIE

☐ PALERON DE BŒUF BRAISÉ

- ☐ ANDOUILLETTE AU FOUR
- ☐ RAGOUT DE GÉSISERS DE VOLAILLE
- ☐ BEIGNETS POISSON
- ☐ PANÉ BLÉ TOMATE MOZZARELLA

☐ CÔTES DE BLETES PERSILLÉES

- ☐ PETITS COCOS VENDÉENS CUISINÉS
- ☐ PURÉE DE POMMES DE TERRE
- ☐ POÊLÉE DU TERROIR

☐ YAOURT NATURE SUCRÉ

- ☐ VACHE QUI RIT
- ☐ EDAM
- ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ

☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON"

- ☐ ECLAIR CHOCOLAT
- ☐ POMME
- ☐ LIÉGEOIS CHOCOLAT

☐ MOULINÉ DE LÉGUMES D'HIVER

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

MERCREDI

Saint Juste
14/10/26

☐ SALADE COLESLAW

- ☐ TARTE PROVENÇALE
- ☐ TOMATE VINAIGRETTE
- ☐ CERVELAS

☐ COLIN PANÉ FAÇON FISH AND CHIPS

- ☐ SAUCISSE DE BŒUF
- ☐ PAVÉ DE JAMBON
- ☐ CORDON BLEU
- ☐ CHILI À L'ÉGRÉNÉ DE SOJA

☐ POMMES SAUTÉES

- ☐ JULIENNE À LA TOMATE
- ☐ COURGETTES À L'AIL
- ☐ PETITS POIS CUISINÉS

☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ

- ☐ CHÈVRE
- ☐ CANTADOU
- ☐ YAOURT NATURE

☐ POMME À LA CANNELLE

- ☐ COMPOTE POMMES/CASSIS
- ☐ FLAN VANILLE NAPPAGE CARAMEL
- ☐ BANANE

☐ SOUPE AU CHOU

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

JEUDI

Sainte Thérèse d'Avila
15/10/26

☐ PETITS COCOS ÉCHALOTE

- ☐ SAUCISSON AIL
- ☐ SALADE CHINOISE
- ☐ ŒUF DUR CIBOULETTE

☐ RÔTI DINDE HERBES DE PROVENCE

- ☐ BLANQUETTE DE POISSON
- ☐ SPAGHETTIS BOLOGNAISES
- ☐ ROGNONS DE PORC À LA MOUTARDE
- ☐ EMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON KEBAB

☐ GRATIN DE CHOU FLEUR

- ☐ SEMOULE
- ☐ COMPLET
- ☐ NAVETS POÊLÉS

☐ YAOURT FERMIER BIO

- ☐ TOMME GRISE
- ☐ FROMAGE BLANC NATURE
- ☐ RONDELÉ AIL ET FINES HERBES

☐ KIWI

- ☐ POT DE CRÈME FRAMBOISE
- ☐ COMPOTE POIRES
- ☐ CRÈME DESSERT VANILLE

☐ POTAGE DU CHEF

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

VENDREDI

Saint Édouard
16/10/26

☐ CONCOMBRE VINAIGRETTE

- ☐ SALADE OCÉANE
- ☐ JAMBON BLANC
- ☐ POIREAU VINAIGRETTE

☐ RÔTI DE PORC AU THYM

- ☐ AIGUILLETES DE POULET AU JUS
- ☐ POISSON MARCHÉ SAUCE CITRONNÉE
- ☐ KEFTAS D'AGNEAU
- ☐ PARMENTIER DE LÉGUMES

☐ FLAGEOLETS

- ☐ GARNITURE CÉLERI BEUR.MAÎT.HÔTEL
- ☐ TOMATES CONCASSÉES PERSILLÉES
- ☐ POMMES RISSOLÉES

☐ CHANTENEIGE

- ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ
- ☐ BLEU
- ☐ YAOURT NATURE SUCRÉ

☐ TARTE NORMANDE

- ☐ ORANGE
- ☐ MOUSSE CITRON
- ☐ COMPOTE POMMES/ANANAS

☐ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

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

SAMEDI

Saint Baudouin
17/10/26

☐ TERRINE DE LÉGUMES

- ☐ CRÊPE GOÛT FROMAGE
- ☐ RÂPÉ DE CHOU ROUGE
- ☐ MUSEAU DE PORC À LA LYONNAISE

☐ PAUPIETTE VEAU À LA FORESTIÈRE

- ☐ SAUTÉ DE PORC AU CHORIZO
- ☐ HAUT DE CUISSE DE POULET
- ☐ MAQUEREAU SUR LIT DE TOMATE
- ☐ TARTE TOMATE CHÈVRE

☐ CAROTTES AU JUS

- ☐ MACARONIS BIO
- ☐ CURRY DE POIS CHICHES
- ☐ HARICOTS BEURRE

☐ SAINT PAULIN

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

☐ COMPOTE POMMES/FRAISES

- ☐ NOVI CHOCOLAT
- ☐ POIRE
- ☐ POT DE CRÈME COCO ANANAS

☐ CRÈME DE VOLAILLE

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

DIMANCHE

Saint Luc
18/10/26

☐ ENDIVES AUX NOIX

- ☐ PÂTE "MAISON"
- ☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- ☐ BETTERAVES ROUGES À LA MOUTARDE

☐ CUISSE DE CANETTE AUX NAVETS

- ☐ PAVÉ THON HUIL.VIERG.PTITS LÉG.
- ☐ FONDANT DE PORC AU PORTO
- ☐ NUGGETS DE POULET
- ☐ BOUCHÉES PANÉES LÉGUMES VERTS

☐ POMMES DUCHESSE

- ☐ POÊLÉE CORDIALE
- ☐ TOMBÉ FORESTIÈRE
- ☐ MÉLANGE DE CÉRÉALES

☐ CANTAL

- ☐ MOTTIN CHARENTAIS
- ☐ 2 PETITS SUISSES
- ☐ SIX DE SAVOIE

☐ PARIS-BREST

- ☐ TARTE NOIX DE COCO
- ☐ SEMOULE LAIT NAPPAGE CARAMEL
- ☐ KIWI

☐ SOUPE DE POTIRON

- ☐ 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)

A rendre
au plus tôt

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

19 au 25/10

	LUNDI <i>Saint René</i> 19/10/26	MARDI <i>Sainte Adeline</i> 20/10/26	MERCREDI <i>Sainte Céline</i> 21/10/26	JEUDI <i>Sainte Élodie</i> 22/10/26	VENDREDI <i>Saint Jean de Capistran</i> 23/10/26	SAMEDI <i>Saint Florentin</i> 24/10/26	DIMANCHE <i>Saint Crépin</i> 25/10/26
ENTRÉE	☐ PIÉMONTAISE ☐ SALADE DU PÊCHEUR ☐ ANDOUILLE ☐ CÉLÉRI RÉMOULADE	☐ RADIS BEURRE ☐ SALAMI ☐ SALADE DE LENTILLES ☐ FRIAND GOÛT FROMAGE	☐ ŒUF DUR SUR MACÉDOINE ☐ BETTERAVES ROUGES ☐ SALADE DE TOMATE CONCOMBRE ☐ MORTADELLE	☐ CERVELAS ☐ POIREAUX VINAIGRETTE ☐ SALADE OcéANE ☐ FENOUIL RÂPÉ	☐ CRÊPE GOÛT JAMBON ☐ RILLETES DU MANS ☐ ACHARD DE LÉGUMES ☐ SALADE MARCO POLO	☐ CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN ☐ TOMATE VINAIGRETTE ☐ PÂTE DE TÊTE ÉCHALOTE ☐ CÉLÉRI BANCHE AU CITRON	☐ SALADE DU PÉRIGORD ☐ RÂPÉ DE COURGETTES À L'AIL ☐ ACRAS DE MORUE ☐ FARCI POITEVIN
PLAT	☐ POTÉE AUVERGNATE ☐ BOURGUIGNON DE BŒUF ☐ FILET DE PANGA BEURRE BLANC ☐ FILET DE POULET RÔTI	☐ CUISSE DE POULET BASQUAISE ☐ POÊLÉEMOULES CRÈME CHARENTES ☐ CHIPOLATAS AU FOUR ☐ PETITS FOIES VOLAILLE PERSILLÉS	☐ PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE ☐ COQ AU VIN ☐ CANNELLONI AU BŒUF ☐ PÉPITE DE HOKI	☐ FILET TILAPIA SAUCE PROVENÇALE ☐ CÔTE DE PORC AU JUS ☐ ŒUFS FLORENTINE ☐ RISSOLETTE DE VEAU	☐ OSSO BUCCO DE DINDE ☐ POISSON DU MARCHÉ BEURRE BLANC ☐ PORC AU CARAMEL ☐ BOULETTES DE BŒUF	☐ PAUPIETTE DE PORC AU POIVRE ☐ SAUTÉ DE POULET À L'ANCIENNE ☐ SUPIONS À LA CATALANE ☐ TARTE VÉGÉTARIENNE	☐ BŒUF STROGONOFF ☐ MIGNON DE PORC AU POIVRE ☐ RÔTI DE DINDE AUX PRUNEAUX ☐ FILET DE DORADE BEURRE NANTAIS
VÉGÉ	☐ PÉPITES DE BLÉ FAÇON THAI	☐ OMELETTE NATURE	☐ PANÉ DE BLÉ EMMENTAL ÉPINARD	☐ CROQ VÉGÉTAL	☐ ESCALOPE VÉGÉTALE DE BLÉ	☐ LASAGNES RICOTTA ÉPINARD	☐ QUICHE AUX LÉGUMES
CARNITURE	☐ COMPLET ☐ FARFALLES ☐ RIZ PILAF ☐ PURÉE DE CAROTTE	☐ BLÉ À LA TOMATE ☐ COURGETTES POÊLÉES ☐ HARICOTS VERTS ☐ PETIT POIS CUISINÉ	☐ CÉLÉRI BRANCHE PERSILLÉS ☐ POMMES DE TERRE VAPEUR ☐ COMPLET ☐ JARDINIÈRE DE LÉGUMES	☐ PURÉE DE POMMES DE TERRE ☐ CHOU FLEUR BIO ☐ EPINARDS ☐ BOULGOUR	☐ POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS ☐ POIS CASSÉ ☐ POÊLÉE ITALIENNE ☐ RATATOUILLE	☐ NOUILLES CHINOISES ☐ GRATIN DE BLETTES ☐ BROCOLIS ☐ PENNES	☐ CHAMPIGNONST BEUR.MAÎTRE.HÔTEL ☐ POMMES DAUPHINE ☐ RIZ AUX CHAMPIGNONS ☐ POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS
LAITAGE	☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ ☐ YAOURT NATURE ☐ BRIE ☐ CANTAFRAIS	☐ FONDU PRÉSIDENT ☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ YAOURT NATURE SUCRÉ ☐ CAMEMBERT	☐ TOMME BLANCHE ☐ VACHE PICON ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ ☐ YAOURT AROMATISÉ	☐ FROMAGE BLANC DE PAMPLIE ☐ GOUDA ☐ YAOURT NATURE ☐ FRIPON BEL	☐ YAOURT AROMATISÉ ☐ FROMAGE BLANC NATURE ☐ EMMENTAL ☐ PETIT MOULÉ NATURE	☐ FROMAGE DES PYRÉNÉES ☐ RONDELÉ FLEUR SEL DE CAMARGUE ☐ YAOURT NATURE SUCRÉ ☐ FROMAGE BLANC FRUITÉ	☐ CHÈVRE ARTISANAL ☐ MONTBOISSIER ☐ SAMOS ☐ YAOURT CRÈMEUX AUX FRUITS
DESSERT	☐ POMME ☐ CRÈME DESSERT CAFÉ ☐ ABRICOTS AU SIROP ☐ POT DE CRÈME CHOCOLAT AU LAIT	☐ ECLAIR CAFÉ ☐ BANANE ☐ NOVELY VANILLE ☐ COMPOTE POMMES/COINGS	☐ COMPOTE FRUITS SAISON "MAISON" ☐ DONUT SUCRÉ ☐ POIRE ☐ CRÈME DESSERT CHOCOLAT	☐ CRÈME DESSERT CARAMEL ☐ COMPOTE POMMES/PRUNEAUX ☐ BISCUIT ROULÉ FRAISE ☐ KIWI	☐ ORANGE ☐ POT DE CRÈME CHOCOLAT NOISETTE ☐ COMPOTE POMMES/ABRICOTS ☐ LIÉGEOIS VANILLE	☐ CAKE CHOCOLAT ☐ POMME ☐ MOUSSE AU CHOCOLAT ☐ COMPOTE POMMES/FRAMBOISES	☐ BROYÉ DU POITOU FRAMBOISE ☐ MILLEFEUILLES ☐ BANANE ☐ RIZ AU LAIT NAPPAGE CARAMEL
POTAGE	☐ VELOUTÉ DE TOMATES ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE CHAMPIGNONS PS	☐ SOUPE À L'OIGNON ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE LÉGUMES DE SAISON PS	☐ CRÈME DE BROCOLIS ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE TOMATE PS	☐ POTAGE DUBARRY ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE CAROTTES PS	☐ POTAGE PAYSAN ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE POIREAU POT PS	☐ POTAGE DU CHEF ☐ CONSOMMÉ DE LÉGUMES DE SAISON ☐ POTAGE LÉGUMES PS	☐ SOUPE DE POISSON ☐ 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)