

CODE MENU : 120

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 07 Juin au Dimanche 13 Juin
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 23

Lundi 07 Juin	Mardi 08 Juin	Mercredi 09 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin	Samedi 12 Juin	Dimanche 13 Juin
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 Pizza Comté & Beaufort Légumes & sauce aux herbes Bleu du Vercors Melon	Macédoine de légumes Saucisse de chez Carrel (38) Lentilles au jus Tomme des Monts d'Auvergne Brugnon	Pommes de terre Mimosa Cordon Bleu Blettes à la Provençale Petit Suisse nature Salade de fruits	Salade Verte & Féta Filet de Colin aux herbes Poêlée de ratatouille Yaourt nature Cerises de la vallée du rhône	Salade de Tomates BIO Daube de Bœuf BIO Coquillettes BIO Carré du Trièves BIO Gâteau du Chef BIO	Salade Marco polo Tajine de Poulet & ses légumes Fromage Fruit	Asperges en vinaigrette Travers de Porc sauce barbecue Polente Fromage Crème à la vanille
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"/>
Salade Coleslaw Gâteau de foie Quenelles sauce tomate & olives Fromage Mousse au Citron	Salade de pâtes Moussaka Fromage blanc nature Compote	Pastèque Quiche Lorraine Salade niçoise Fromage Beignet à la Framboise	Salade Tomates & Mozza Gratin de crozets au poulet Fromage Fruit	Salade verte Roulé au Fromage Soufflé de courgettes Petit suisse sucré Fruit	Salade des Caraïbes Tomate Farcie Riz Fromage Ananas au sirop	Mousson de canard Feuilleté au chèvre Epinards à la Béchamel Yaourt nature 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"/>
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Du Chef » : 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 : 121

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 14 Juin au Dimanche 20 Juin
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 24

Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Mercredi 16 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin	Samedi 19 Juin	Dimanche 20 Juin
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 Piémontaise	Radis & beurre	Salade de haricots verts	Salade Risoni	Salade de Blé à la Provençale	Salade des Caraïbes	Pâté de tête
Filet de Poulet au jus	Boulettes végétales BIO	Lasagnes à la bolognaise	Filet de poisson	Gardiane de Taureau	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de saumon au vin blanc
Carottes persillées	Légumes et trio de céréales		Epinards au lait de Quincieu	Ratatouille	Crozets à l'ail	Fenouil & Tomate Provençale
Yaourt nature	Bournette du Vercors	Camembert	Fromage Blanc de Gérentes	Buchette de chèvre	Fromage	Roquefort
Cerises de la Drôme	Compote de Poires	Pêche de la Vallée du Rhône	Fraises de la Vallée du Rhône	Gâteau à la Châtaigne	Pêche & crème anglaise	Tarte aux Fruits
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"/>
Salade Méli Mélo	Médailillon de poisson mayonnaise	Macédoine	Salade de lentilles	Concombre en vinaigrette	Salade Napolitaine	Salade de haricots verts
Blanquette de colin aux légumes	Pizza au Fromage	Cappelletti ricotta & épinards	Merguez grillée	Moules marinières	Aiguillettes de poulet marinées	Parmentier
Riz Basmati	Artichaut & Pommes de terre	sauce à l'oseille	Courgettes lorraines	Pommes noisettes	Ratatouille	de canard
Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Faisselle
Crème dessert au caramel	Fruit	Baba au Rhum	Fruit	Salade de fruits frais	Gâteau de Semoule	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"/>
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Du Chef » : 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 : 122

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 21 Juin au Dimanche 27 Juin
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 25

Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin	Mercredi 23 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin	Samedi 26 Juin	Dimanche 27 Juin
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 de jeunes pousses	Melon	Concombre Tsaziki	Pastèque	Salade de pâtes estivale	Salade de Museau	Artichaut en vinaigrette
Sauté de Porc aux abricots	Tarte aux Légumes du soleil	Haut de cuisse de poulet rôti	Filet de colin aux agrumes	Sauté de bœuf	Rôti de Volaille aux olives	Andouillette aux oignons
Tagliatelles	Salade de Céréales	Haricots verts au citron	Riz à l'ananas	Flan de courgettes aux ravioles (26)	Tian de Légumes	Pommes de terre nouvelles
Yaourt aux fruits	Tomme de Yenne (38)	Fromage blanc nature	Petit suisse aux fruits	Saint Marcellin	Fromage	Fromage
Tarte Estivale	Cerises de la vallée du rhône	Pêche (38)	Gâteau au citron BIO du Chef	Fraises de la Vallée du Rhône	Fruit	Crème au Grand Marnier
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"/>
Salade Polonaise	Radis & beurre	Carottes râpées	Salade de tomates	Mortadelle & cornichons	Salade Bressane	Crêpe au fromage
Cordon Bleu	Coquille de poisson	Filet de poisson sauce provençale	Gratin de gnocchis	Quenelles sauce safranée	Petit colin sauce curry	Omelette
Ratatouille	Carottes sautées	Polente	au jambon	Haricots beurre sautés	Semoule	Choux de Bruxelles aux oignons
Fromage	Petit Suisse nature	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
Fruit	Chou à la crème	Fruit	Ile flottante	Fruit	Chocolat Liégeois	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"/>
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Du Chef » : 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 : 123

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 28 Juin au Dimanche 04 Juillet
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 26

Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Mercredi 30 Juin	Jeudi 01 Juillet	Vendredi 02 Juillet	Samedi 03 Juillet	Dimanche 04 Juillet
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 de lentilles	Crêpe au fromage	Radis & beurre	Pissaladière	Carottes râpées	Salami & cornichons	Tomates Antiboises
Raviolis Pesto Mozza à la sauce tomate	Sauté de Poulet au Thym Ratatouille	Daube Provençale	Bouillabaisse de poisson	Tomate Farcie	Feuilleté de poisson	Rognons de bœuf au vin rouge
Yaourt nature (42)	Tomme d'Auvergne	Gratin de Macaronis	Pommes de terre	Riz créole	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Abricot (38)	Gâteau au yaourt du Chef	Faisselle du GAEC des Essarts	Fromage blanc	Tomme de Domessin	Fromage	Faisselle
		Compote	Melon de Cavaillon	Pêche de la Vallée du Rhône	Fruit	Tartelette aux fraises
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"/>
Salade de Risoni	Salade Coleslaw	Melon	Chou-Fleur vinaigrette	** Salade du pêcheur	Salade Auvergnate	Pizza à la Mozzarella
Brochette de volaille	Pavé de saumon grillé	Travers de Porc sauce barbecue	Boulette de bœuf sauce poivre	Jambon & cornichons	Chili con carne	Paupiette de volaille dijonnaise
Flan de brocolis	Pommes noisettes		Gnocchis poêlés	Salade Suisse	Riz créole	Beignets de courgettes
Petit Suisse nature	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Yaourt nature	Petit suisse sucré	Fromage
Fruit	Mousse à la crème de marrons	Paris Brest	Fruit	Fruit	Compote pomme fraises	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"/>
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour

Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française. « Du Chef » : 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