

CODE MENU : 156

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 30 Août au Dimanche 05 Septembre

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 35

Lundi 30 Août	Mardi 31 Août	Mercredi 01 Septembre	Jeudi 02 Septembre	Vendredi 03 Septembre	Samedi 04 Septembre	Dimanche 05 Septembre
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"/>
Pizza au fromage	Salade de jeunes pousses	Melon	Carottes râpées	Tomates à la Mozzarella	Salade de lentilles	Fond d'artichaud & crevettes
Palette de Porc grillée	Moules marinières	Rôti de Dindonneau au jus	Lasagnes à la bolognaise	Blanquette de colin à l'Armoricaine	Travers de Porc sauce barbecue	Pintade au cidre
Ratatouille	Riz	Macaronis & Fromage Râpé		Trio de Céréales	Poêlée aux deux haricots	Soufflé Parmentier & Tomates Provençales
Petit suisse aux fruits	Buchette	Yaourt à la Myrtille de la Loire	Saint Marcellin	Fromage blanc nature	Fromage	Fromage
Pomme	Cocktail de Fruits	Madeleine	Compote	Gâteau de Savoie Gourmand	Semoule au Lait	Tartelette à l'abricot Gourmande
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"/>
Céleri vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade Macédoine	Concombre & vinaigrette	Salade de Pommes de terre ciboulette	Salade Grecque	Maquereau au vin blanc
Boulettes de Bœuf sauce au Bleu	Omelette au fromage	Sauté de Porc de notre région à l'Ail	Raviolis aux 4 fromages de St Jean	Emincé de Dinde au Jus	Gâteau de Foie sauce tomate	Saucisson Brioché de notre Région
Polente	Epinards	Blettes persillées	sauce crème	Courgettes lorraines	& ses Quenelles de chez saint Jean	Poêlée de légumes
Fromage	Fromage blanc à la vanille	Fromage	Petit Suisse nature	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Liégeois aux fruits	Fruit	Fruit	Chou à la crème	Fruit	Ile flottante	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. « 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 : 184

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 06 Septembre au Dimanche 12 Septembre
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 36

Lundi 06 Septembre	Mardi 07 Septembre	Mercredi 08 Septembre	Jeudi 09 Septembre	Vendredi 10 Septembre	Samedi 11 Septembre	Dimanche 12 Septembre
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"/>
Tomates cerises	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Salade Suisse	Pastèque	Salade verte	Salade de champignons
Nugget's de poulet	Omelette	Palette de porc sauce moutarde	Filet de poisson aux agrumes	Bœuf aux olives	Tête de veau sauce gribiche	Navarin d'agneau
Potatoes	Epinards béchamel au lait du GAEC de Quincieux	Lentilles	Ratatouille	Gratin dauphinois	Pommes de terre vapeur	Polente
Gâteau au chocolat gourmand	Fromage blanc	Tomme du Châtelard (38)	Petit Suisse nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage
Crème Anglaise	Poire Régionale	Banane	Gâteau aux Pommes Gourmand	Compote	Fruit	Baba au Rhum Gourmand
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 pomme de terre	Salade verte et œuf dur	Médailillon de surimi	Salade Coleslaw	Salade du soleil	Salade verte	Mortadelle et cornichons
Filet de poisson sauce crevettes	Cappelletti chèvre tomate	Tarte au fromage gourmande	Chili con carne au bœuf	Rôti de porc au paprika	Tomates farcies	Feuilleté au chèvre
Chou-fleur sautés	sauce crème	Poêlée haricots verts et pomme de terre	Riz pilaf	Beignet de légumes	Farfalles	Flan de courgette
Petit Suisse nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Petit Suisse nature
Beignet Framboise	Abricot au sirop	Fruit	Ananas au sirop	Fruit	Mousse au Citron	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. « 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 : 185

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 13 Septembre au Dimanche 19 Septembre
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 37

Lundi 13 Septembre	Mardi 14 Septembre	Mercredi 15 Septembre	Jeudi 16 Septembre	Vendredi 17 Septembre	Samedi 18 Septembre	Dimanche 19 Septembre
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"/>
Melon Filet de merlu sauce Oseille Riz créole Coulommiers Cake BIO au citron Gourmand	Salade de céréales Sauté de porc de notre région sauce chasseur Chou-fleur en béchamel Fromage blanc aux fruits Raisin	Chou rouge Lasagnes à la Bolognaise Saint Marcellin Eclair à la Vanille	Salade de lentilles Raviolis de Saint Jean aux 4 fromages Sauce ciboulette Yaourt de la Ferme des Iris Barre d'Ananas	Taboulé BIO Sauté de bœuf Stroganoff de notre région BIO Haricots verts BIO Carré du Trièves BIO Compote bio	Salade de Museau Escalope Viennoise Petits pois et carottes Fromage Fruit	Terrine de légumes et mayonnaise Diot au vin blanc Gratin de crozets de Savoie Fromage Crème au café gourmande
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"/>
Pizza st Marcellin Sauté de poulet Basquaise Haricots beurrés sautés Yaourt nature Fruit	Betteraves vinaigrette Steak haché aux oignons Pommes noisettes Fromage Compote de pêche	Macédoine de légumes Coquille de poisson Trio de Céréales Petit suisse sucré Fruit	Melon Chipolatas grillées Artichaut Barigoule Fromage Tarte au citron gourmande	Poireaux vinaigrette Saumonette sauce crevettes Risotto Piémontais Fromage blanc nature Fruit	Salade de pâtes Osso bucco de veau Salsifis persillés Yaourt nature Cocktail de Fruits	Salade de pomme de terre rosa Rôti de dindonneau aux olives Tomate provençale et pommes rôties Faisselle 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. « 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 : 186

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 20 Septembre au Dimanche 26 Septembre

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 38

Lundi 20 Septembre	Mardi 21 Septembre	Mercredi 22 Septembre	Jeudi 23 Septembre	Vendredi 24 Septembre	Samedi 25 Septembre	Dimanche 26 Septembre
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 pâtes	Radis & beurre	Médailon de poisson et mayonnaise	Concombre en vinaigrette	Salade Grenobloise	Pâté croute et cornichons	Pissaladière
Quenelles de Saint Jean sauce tomate	Tagliatelles à la Carbonara de Saint Jean	Roulé au Fromage	Bœuf de chez Carrel sauce à la provençale	Sauté de dinde aux champignons	Tomates farcies au jus	Filet de sole sauce câpres
Flan de brocolis	Gruyère râpé	Poêlée Méridionale	Purée de Pommes de terre d'Ardèche	Gratin de Salsifis	Riz pilaf	Pois gourmands sautés et champignons persillés
Petit Suisse nature	Bleu doux des Monts d'Auvergne	Yaourt aromatisé	Tomme du Chatelard	Fromage blanc des Mont d'Auvergne	Fromage	Fromage
Poire de la Vallée du Rhône	Liégeois au chocolat	Prune	Compote	Gateau gourmand à la noisette	Salade de fruits	Chou à la crème Gourmand
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 pois chiches	Tarte à la Volaille	Salade paysanne	Salade du pêcheur	Chou-Fleur vinaigrette	Melon	Betteraves vinaigrette
Brochette de volaille au jus	Cuisse de poulet de notre région	Palette de porc	Œuf à la Florentine	Emincé de bœuf de notre région sauce échalote	Paupiette de veau au jus	Gnocchis
Purée de carottes	Ratatouille	Coquillettes		Polente	Blettes béchamel	Au jambon gratiné
Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Petit suisse aux fruits	Fromage	Yaourt nature	Petit Suisse nature
Ananas au sirop	Fruit	Crème dessert vanille	Compote de Poire	Fruit	Paris Brest Gourmand	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. « 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 : 187

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 27 Septembre au Dimanche 03 Octobre
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 39

Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Mercredi 29 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 01 Octobre	Samedi 02 Octobre	Dimanche 03 Octobre
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	Taboulé	Crêpe aux champignons	Carottes râpées	Betteraves BIO	Terrine de légumes	Salade Coleslaw
Filet de poisson sauce crème	Cake au Fromage gourmand	Steak haché Label Rouge au jus	Sauté de poulet	Sauté de bœuf BIO	Boudin grillé et pomme	Blanquette de veau à l'ancienne
Epinard au lait d'Isère	Haricots verts	Chou-fleur persillé	Petits pois & carottes	Cœur de Blé BIO	Purée de pomme de terre du chef	Riz
Buchette	Yaourt à la Châtaigne de chez Collet	Camembert	Tomme de montagne	Yaourt BIO du Vercors	Fromage	Faisselle
Prune	Compote	Banane	Crêpe au sucre gourmande	Pomme BIO Régionale	Mousse au Citron	Tarte aux poires Bourdaloue gourmande
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"/>
Carottes râpées	Salade tomate olives noires	Mousson de canard	Farfalles en tapenade	Salade Marocaine	Salade Bressane	Salade verte
Sauté de Bœuf de notre région aux oignons	Rôti de porc au thym	Calamars à la romaine sauce tomate	Filet de poisson sauce armoricaine	Rôti de dinde aux châtaignes	Tagliatelles de chez saint jean	Surimi et mayonnaise
Trio de Céréales	Fondue de poireaux au curry	Riz Niçois	Courgettes sautées	Flan de courge	sauce roquefort	Quiche Lorraine gourmande
Fromage blanc aux fruits	Fromage	Faisselle et confiture	Fromage	Fromage	Petit Suisse nature	Fromage
Liégeois vanille	Gâteau basque	Compote	Fruit	Fruit	Pêche au sirop	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"/>
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. « 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