

CODE MENU : 415

CODE CLIENT : 0


**MENU DU : Lundi 01 Août au Dimanche 07 Août**  
**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 31

Lundi 01 Août	Mardi 02 Août	Mercredi 03 Août	Jeudi 04 Août	Vendredi 05 Août	Samedi 06 Août	Dimanche 07 Août
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"/>
Betteraves Pilon de poulet & mayonnaise Salade Vénitienne Coulommier Pêche	Melon Saucisse du Nord Isère Purée de Pommes de terre d'Ardèche Bournette du Vercors Mousse au Chocolat	Salade de tomates Emincé de bœuf provençale Gratin de courgettes BIO au lait de Quincieu Petit Suisse Gâteau BIO au citron	Salade de lentilles Raviolis de St jean BIO aux petits légumes sauce tomate Fourme d'yssingeaux Pastèque	Salade verte Blanquette de colin aux légumes Riz Yaourt de chez Collet à la Framboise Abricot	Rosette & cornichons Escalope Viennoise Blettes à la Provençale Fromage blanc nature Fruit	Salade Suisse Rognons de bœuf sauce mère Gratin de chou-fleur Fromage Clafoutis aux griottes 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"/>
Macédoine à la mayonnaise Daube à la Provençale Pommes noisettes Yaourt nature Fruit	Carottes râpées Filet de Poisson label MSC meunière Duo de haricots persillés Fromage blanc nature Chou à la crème Gourmand	Œuf dur Jambon grillé aux herbes Ratatouille Fromage Compote	Pommes de terre Mimosa Filet de poulet ciboulette Carottes sautées de Nivon Petit suisse sucré Fruit	Brocolis vinaigrette Lasagnes de légumes Fromage Beignet	Gaspacho de légumes Boulettes de Bœuf sauce au Bleu Pavé de polente Fromage Mousse au Citron	Salade Toscane Filet de Poisson label MSC Epinards à la crème Petit Suisse 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
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 cornichon Yaourt nature Fruit	Duo de carottes persillés Fromage blanc nature Chou à la crème Gourmand	Tarte au thon Fromage Compote	Pommes de terre mimosa Petit suisse sucré Fruit	Lasagnes de légumes Fromage Beignet	Œufs durs Fromage Mousse au citron	Epinards à la crème Petit suisse nature 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 : 416

CODE CLIENT : 0


**MENU DU : Lundi 08 Août au Dimanche 14 Août**  
**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 32

Lundi 08 Août	Mardi 09 Août	Mercredi 10 Août	Jeudi 11 Août	Vendredi 12 Août	Samedi 13 Août	Dimanche 14 Août
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 Spaghettis à la bolognaise & râpé Fromage blanc nature Compote	Salade de Pommes de terre Bulgare Filet de colin label MSC sauce citron Courgettes de chez Denis Chardon Gruyère de Savoie Raisin	Taboulé Emincé de bœuf Brocolis en béchamel Yaourt nature Gâteau BIO au caramel gourmand	Concombre en vinaigrette Gratin de Crozets au poulet Carré de l'Est Salade de fruits	Salade Marocaine Crepe aux champignons Ratatouille Bleu de Sassenage Nectarine	Ceufs dur en mayonnaise Filet de Truite sauce noix de chez murgat Trio de Céréales Fromage Fruit	Sardines Moelleux de Porc au vin blanc Pommes Duchesses Faisselle Tropézienne
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 Aiguillettes de poulet marinées Poêlée de haricots Fromage Eclair à la Vanille	Betteraves Rôti de Porc régional à l'abricot Riz Petit suisse aux fruits Poire au Sirop	Fond d'artichaut garni Gâteau de foie aux olives & ses quenelles Fromage Fruit	Salade Napolitaine Petit colin label MSC sauce basquaise Salsifis persillés Fromage blanc nature Compote	Melon Boulette de bœuf sauce aux oignons Jardinière de légumes Yaourt nature Crème dessert à la vanille	Salade de pommes de terre Rôti de volaille au romarin Flan de légumes Petit Suisse nature Fruit	Gaspacho de tomates Filet de Poisson MSC en mayonnaise Salade de Risoni Fromage Cake au chocolat gourmand
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
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"/>
Carottes rapées Fromage Eclair à la Vanille	Croque Monsieur Gourmand Petit suisse aux fruits Poire au sirop	Gâteau de foie aux olives Fromage Fruit	Pâté de campagne & cornichon Fromage blanc nature Compote	Melon et jambon cru Yaourt nature Crème dessert à la vanille	Salade de pommes de terre Petit suisse nature Fruit	Filet de poisson MSC & mayonnaise Fromage Cake au chocolat

**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 : 417

CODE CLIENT : 0


**MENU DU : Lundi 15 Août au Dimanche 21 Août**  
**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 33

Lundi 15 Août	Mardi 16 Août	Mercredi 17 Août	Jeudi 18 Août	Vendredi 19 Août	Samedi 20 Août	Dimanche 21 Août
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"/>
Tarte au thon	Carottes râpées	Accras de morue	Jambon blanc de chez Carrel & cornichons	Salade de tomates & Basilic	Melon	Salade verte
Epaule d'Agneau	Lasagnes	Sauté de Poulet coco	Quiche aux légumes	Filet de colin label MSC à l'oseille	Langue de bœuf sauce madère	Tripes à la Mode de Caen
Gratin de chou-fleur	de légumes	Riz BIO à l'ananas	Salade Verte	Beignets de courgettes	Carottes de Nivon au jus	Pommes de terre vapeur
Yaourt nature	Carré du Trièves BIO	Fromage blanc à la vanille	Saint Félicien	Petit Suisse nature	Fromage	Fromage blanc
Crème dorée	Raisin	Compote pommes-banane	Abricot	Gâteau au yaourt gourmand	Compote	Tarte normande 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"/>
Asperge vinaigrette	Salade de Museau	Radis & beurre	Macédoine de légumes	Salade de haricots beurre	Pâté de tête	Maquereau au vin blanc
Papillote de poisson	Cocktail de poisson label MSC	Roti de Porc de Carrel à la moutarde	Paupiette de veau au jus	Escalope de dinde aux herbes	Gratin de navets	Tomate Farcie
Cœur de Blé Forestier	Pommes de terre vapeur	Poêlée forestière	Lentilles	Semoule aux petits légumes	à la volaille	Riz
Fromage	Fromage blanc	Yaourt nature	Faisselle	Fromage	Yaourt aux fruits	Petit Suisse nature
Clafoutis aux cerises Gourmand	Fruit	Muffins au chocolat Gourmand	Ananas au sirop	Fruit	Fruit	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
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"/>
Cotti et cornichons Fromage Clafoutis aux cerises Gourmand	Poêlée forestière Fromage Blanc Fruit	Salade de Museau Yaourt nature Muffins au chocolat Gourmand	Saint Marcelline Gourmande Faisselle Ananas au sirop	Melon & jambon Fromage Fruit	Maquereau Yaourt aux fruits Fruit	Crêpe complète Petit suisse nature 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 : 418

CODE CLIENT : 0


**MENU DU : Lundi 22 Août au Dimanche 28 Août**  
**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 34

Lundi 22 Août	Mardi 23 Août	Mercredi 24 Août	Jeudi 25 Août	Vendredi 26 Août	Samedi 27 Août	Dimanche 28 Août
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 Demi-lunes aux légumes du soleil BIO sauce ciboulette & râpé Bleu du Vercors Abricot	Taboulé Filet de colin MSC meunière & citron Carottes de chez Nivon Petit Suisse nature BIO Gateau aux pépites de chocolat gourmand	Salade Printanière Goulash de bœuf de notre région Gratin dauphinois Tomme de Yenne Salade de fruits	Salade de tomates Pâté en croûte & cornichons Salade de Pâtes Fromage blanc Prune de la vallée du rhône	Melon Poulet Basquaise Semoule Tomme Blanche d'Auvergne Flan à la Vanille	Salade de jeunes pousses Blanquette de poisson label MSC sauce crème Blé & légumes Fromage Fruit	Betteraves Rognons de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur Fromage Bavarois aux Fruits Rouges 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"/>
Médaille poisson Mayonnaise Boulettes de bœuf au poivre Haricots verts sautés Fromage blanc Tarte au citron gourmande	Fond d'artichaut vinaigrette Sauté de porc à la Dijonnaise Gratin de Macaronis Fromage Fruit	Salade Toscane Escalope de volaille au jus Brocolis sautés Yaourt nature Ile flottante	Champignons ail et persil Pavé de thon sauce tomate basilic Riz Basmati Fromage Fruit	Tarte au Fromage Daube de bœuf aux oignons Courgettes sautées Petit Suisse Fruit	Fond d'artichaut garni macédoine Moussaka Garnie Fromage Tiramisu	Salade Marocaine Tresse de volaille forestière Salsifis persillés Yaourt aux fruits 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
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"/>
Salami & cornichons Fromage Blanc Tarte au citron Gourmande	Gratin de macaronis Fromage Fruit	Brocolis sautés Yaourt nature Ile flottante	Tarte au fromage Fromage Fruit	Moussaka Petit suisse Fruit	Tresse de volaille forestière Fromage Tiramisu	Salade de tomates/asperges Yaourt aux fruits 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 : 419

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 29 Août au Dimanche 04 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 29 Août	Mardi 30 Août	Mercredi 31 Août	Jeudi 01 Septembre	Vendredi 02 Septembre	Samedi 03 Septembre	Dimanche 04 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 haricots verts Tomate farcie au jus Trio de Céréales Fromage Blanc du GAEC des Essarts Nectarine	Salade verte grenobloise Quenelles de Brochet St jean sauce nantua Flan de brocolis au lait d'Isère Coulommiers Pastèque	Salade de tomates Saucisse du Nord Isère Lentilles à la dijonnaise Brique de Gérente Compote	Carottes râpées Sauté de poulet Basquaise Pommes de terre rissolées Yaourt nature Abricot	Salade Suisse Emincé de bœuf sauce épices Chou-fleur en béchamel Tomme de Domessin Gateau aux pépites de chocolat gourmand	Salade verte Chili con carne Riz Faisselle Fruit	Feuilleté au chèvre Rôti de volaille au jus Petits pois Fromage blanc nature Clafoutis à la pêche 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"/>
Gaspacho de tomates Aïoli et ses légumes Fromage Gâteau basque	Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet rôtis Rosties de pommes de terre Fromage Fruit	Crêpe au fromage Filet de Poisson label MSC meunière Epinards en béchamel Yaourt nature Mousse au Citron	Salade Flamande Emincé de porc sauce barbecue Blettes persillées Fromage blanc à la vanille Fruit	Melon Gratins de pâtes au jambon Crème dorée Fruit	Salade de lentilles Petit colin MSC sauce Estragon Fenouil gratiné Fromage Liégeois au chocolat	Salade de cœur de palmier Boudin noir Purée de pommes de terre Fromage 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
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"/>
Pâté de campagne & cornichons Fromage Gâteau basque	Pizza à la Mozzarella Fromage Fruit	Epinards en béchamel Yaourt nature Mousse au citron	Feuilleté au chèvre Fromage blanc à la vanille Fruit	Gratin de pâtes au jambon Crème dorée Fruit	Salade de lentilles Fromage Liégeois au chocolat	Charcuterie et cornichons Fromage 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**