

CODE MENU : 435

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 05 Septembre au Dimanche 11 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 05 Septembre	Mardi 06 Septembre	Mercredi 07 Septembre	Jeudi 08 Septembre	Vendredi 09 Septembre	Samedi 10 Septembre	Dimanche 11 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"/>
Betteraves Raviolis de St Jean aux tomates confites BIO sauce crème basilic Camembert Raisin	Salade de pomme de terre ciboulette Boulettes de boeuf du nord Isère sauce madère Haricots verts sautés Yaourt nature Compote pommes d'Anneyron	Taboulé Filet de volaille au jus et thym Gratin de Brocolis Tomme de Quincieu Nectarine	Pizza BIO aux 3 fromages Palette de Porc à la Diable Petits pois au jus Carré du Trièves BIO Melon	Salade verte aux croûtons Filet de poisson pané Potatoes Sauce tartare Cake au chocolat du chef	Salade de lentilles Saucisse au chou Courgettes lorraines Faisselle Fruit	Salade de museau de boeuf Fricassé de volaille au citron Pommes duchesses et tomates provençales Fromage blanc nature Tarte au chocolat
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"/>
Crêpe aux champignons Filet de poisson sauce provençale Aubergines persillées Fromage blanc aux fruits Fruit	Melon Emincé de porc sauce barbecue Riz Basmati Fromage Pâtisserie	Coeur d'artichaut Sauté de boeuf aux oignons Semoule Yaourt nature Compote	Salade de haricots verts Boudin aux pommes Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit	Céleri rémoulade Cuisse de poulet aux herbes Ratatouille Petit Suisse nature Compote	Chou-Fleur vinaigrette Gateau de foie sauce tomate et olives Quenelles nature Fromage Abricot	Brocolis vinaigrette Lasagnes bolognaise 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"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
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"/>
Aubergines persillées Fromage Blanc aux fruits Fruit	Crêpe aux champignons Fromage Pâtisserie	Mortadelle & cornichons Yaourt nature Compote	Salasifs sauce tomate Fromage blanc Fruit	Gâteau de foie aux olives Petit suisse nature Compote	Quenelles sauce tomate olives Fromage Abricot	Croque chèvre noix Gourmand 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

CODE MENU : 436

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 12 Septembre au Dimanche 18 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 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre	Samedi 17 Septembre	Dimanche 18 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"/>
Macédoine Daube de bœuf régional au romarin Cœur de blé Saint Marcellin Pêche	Salade Vénitienne Sauté de porc de chez Carrel au jus Epinards en béchamel au lait de quincieu Yaourt de chez Collet Pomme	Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet Lentilles au jus Verchicors Crème dessert	Salade Piémontaise Filet de poisson MSC sauce agrumes Carottes de la drôme Fromage blanc BIO Salade de fruits frais	Chou Kouki Omelette Riz Niçois Tomme de Yenne Gâteau BIO au citron Gourmand	Salade de cœur d'artichaut Boulettes de bœuf régional au poivre Haricots blanc ail et persil Fromage blanc Liégeois aux fruits	Salade méli-mélo de légumes Filet de porc de chez Carrel au vin blanc Polente Fromage Crème à la Chartreuse 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"/>
Salade de tomates & cœur de palmier Tresse de volaille forestière Haricots Beurre persillés Fromage Crêpe au chocolat	Melon Cocktail de poisson label MSC Riz pilaf Petit Suisse nature Mousse au Citron	Terrine de légumes mayonnaise Poisson pané Farfalles & Râpé Fromage Fruit	Salade de tomates Quenelles natures sauce aurore Flan de brocolis Fromage Poire au Sirop	Salade verte Sauté de volaille aux olives Nouilles chinoises Yaourt nature Fruit	Salade Grenobloise Filet de poisson sauce estragon Semoule aux petits légumes Fromage Fruit	Mousson de canard Tarte à la volaille Salade Suisse 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"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
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"/>
Tresse de volaille forestière Fromage Crêpe au chocolat	Melon jambon Petit suisse nature Mousse au citron	Farfalles & râpé Fromage Fruit	Jambon & cornichons Fromage Poire au sirop	Quenelles sauce aurore Yaourt nature Fruit	Médailillon de poisson mayonnaise Fromage Fruit	Tarte à la volaille 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 : 437

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 19 Septembre au Dimanche 25 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 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre	Samedi 24 Septembre	Dimanche 25 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"/>
Betteraves BIO Filet de Merlu MSC sauce curry Purée de pommes de terre Bournette du Vercors Raisin blanc	Kurkkukeitto (soupe froide de concombre) Grillimakkara (saucisse grillée) Makaronilaatikko (gratin de macaronis) Fromage blanc Mustikkapiirakka (cake aux myrtilles)	Salade Coleslaw Lasagnes au bœuf Petit Suisse nature Eclair au chocolat	Salade de lentilles Roulé au Fromage Jardinière de légumes Bleu de Sassenage Prune	Taboulé Emincé de bœuf sauce au poivron Chou-fleur en béchamel Buchette de chèvre Melon	Salade de Risoni Gratin d'endives au jambon Fromage Fruit	Salade Grenobloise Foie au vin rouge Tagliatelles de Saint Jean Fromage blanc 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"/>
Saucisson & cornichons Rôti de Porc aux herbes Epinards en branche à la crème Fromage blanc nature Fruit	Melon Cuisse de poulet région du goût Courgettes HVE au thym Fromage Crème à la Pistache	Macédoine Sauté d'agneau Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Salade verte Gratin de ravioles au poulet Yaourt nature Clafoutis à la framboise	Champignons à la Grecque Filet de poisson sauce citron Pavé de polente Yaourt nature Fruit	Salade Hollandaise Aiguillettes de poulet marinées Poêlée de pommes de terres/haricots verts Faisselle Pêche au sirop	Maquereau Tarte Savoyarde Gourmande Salsifis persillés 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"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
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"/>
Saucisson & cornichons Fromage blanc nature Fruit	Gratin de ravioles Fromage Crème à la pistache	Lamelles de poulet et cornichon Fromage Fruit	Courgettes HVE au thym Yaourt nature Clafoutis à la framboise	Charcuterie & cornichons Yaourt nature Fruit	Maquereau Faisselle Pêche au sirop	Tarte Savoyarde Gourmande 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

CODE MENU : 438

CODE CLIENT : 0


MENU DU : Lundi 26 Septembre au Dimanche 02 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 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre	Samedi 01 Octobre	Dimanche 02 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 de Blé à la Provençale Quenelles de St Jean sauce Tomate courgettes BIO sautées au thym Tomme Blanche d'Auvergne Pomme HVE de la Vallée du Rhône	Salade de chou rouge Blanquette de veau aux petits légumes Pommes de terre vapeur régionales Petit Suisse Gâteau de Savoie BIO	Betteraves Filet de Colin label MSC sauce au citron Poêlée de légumes campagnarde Tomme du Chatelard Muffin aux pépites de chocolat	Salade de tomates Tagliatelles BIO de St Jean à la carbonara & râpé Yaourt nature Compote d'Anneyron	Salade de Pommes de terre ciboulettes Sauté de poulet au Noix de Grenoble AOP Haricots verts persillés "La vachette et Tom" des papilles d'ardèche Raisin	Carottes râpées Gratin de gnocchis au Saint Marcellin IGP Yaourt Fruit	Pâté de campagne Pavé de saumon Poids gourmands sautés et Pdt Fromage 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"/>
Pamplemousse Cuisse de Poulet Basquaise Trio de Céréales Fromage Fruit	Salade Marco polo Saucisse du Nord Isère Gratin de Brocolis Fromage blanc Ile flottante	Salade Flamande Rôti de dinde à la dijonnaise Fèves au jus Crème à la vanille Biscuit	Concombre Omelette au fromage Ratatouille Fromage Tarte au chocolat Gourmande	Poireaux en vinaigrette Tomates farcies au jus Riz créole Fromage Fruit	Salade Polonaise Croque Monsieur Champignons ail & persil Fromage Ananas au sirop	Salade de Mâche Escalope de volaille safranée Crozets à l'ail & huile d'olive 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"/>
Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe	Soupe
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"/>
Croque Monsieur Gourmand Fromage Fruit	Gratin de Brocolis Fromage blanc Ile flottante	Saint Marcelline Crème à la vanille Biscuit	Omelette au Fromage Fromage Tarte au Chocolat Gourmande	Tomate Farcie Fromage Fruit	Champignons ail et persil Fromage Ananas au sirop	Terrine de poisson mayonnaise 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