

CODE MENU : 520

CODE CLIENT : 0


**MENU DU : Lundi 05 Décembre au Dimanche 11 Décembre**  
**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 49

Lundi 05 Décembre	Mardi 06 Décembre	Mercredi 07 Décembre	Jeudi 08 Décembre	Vendredi 09 Décembre	Samedi 10 Décembre	Dimanche 11 Décembre
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 trio de lentilles Pavé végétal (alternatif) Chou-fleur au curry en béchamel Meule de Savoie Gâteau BIO aux pépites de chocolat gourmand	Potage de légumes Steak haché BIO au jus Tagliatelles BIO de St Jean Tommette de brebis Orange	Salade de pâtes aux légumes Nugget's de poulet Carottes BIO de Nivon à l'ail Yaourt BIO Crêpe au chocolat	Salade verte Saucisse du Nord Isère Purée de pommes de terre du chef au lait Faisselle du GAEC des Essarts Mousse au Chocolat	Chou Kouki Blanquette de colin aux petits légumes Riz créole Tomme de Domessin Pomme (fruits à laver)	Salade Bressane Boudin noir & semoule niçoise Fromage Compote de pêche	Salade méli-mélo de légumes Langue de boeuf sauce piquante Pommes de terre vapeur Yaourt nature Chou crème pâtissière
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"/>
Chou en salade Filet de poisson sauce citron Farfalles Petit Suisse nature Compote de pommes	Salade de Mâche Escalope Viennoise Poêlée aux 2 haricots Fromage blanc nature Riz au lait	Salade verte-noix de grenoble Sauté de volaille au romarin Coeur de blé Yaourt nature Fruit	Salade Risoni Omelette nature Champignons à la crème Petit suisse sucré Salade de fruits frais	Pizza comté beaufort Rôti de porc sauce moutarde Panais béchamel Yaourt nature Crème dessert chocolat	Salade Marocaine Gâteau de foie aux olives Quenelles natures sauce tomate Fromage blanc nature Mousse marrons	Mortadelle Feuilleté de poisson au beurre blanc Chou romanesco 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"/>
Farfalles et fromage râpé Petit suisse nature Compote de pommes	Blettes provençales Fromage blanc nature Riz au lait	Cake au fromage Yaourt nature Fruit	Mortadelle et cornichons Petit suisse Salade de fruits	Pizza comté beaufort Yaourt nature Crème dessert au chocolat	Gateau de foie sauce tomate Fromage blanc Mousse aux marrons	Feuilleté de poisson au beurre blanc 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 : 505

CODE CLIENT : 0


**MENU DU : Lundi 12 Décembre au Dimanche 18 Décembre**  
**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 50

Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Mercredi 14 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre	Samedi 17 Décembre	Dimanche 18 Décembre
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 Filet de Merlu sauce safranée Trio de Céréales Brique des monts d'Auvergne Poire (à laver)	Betteraves BIO Quenelles BIO de chez Saint Jean sauce tomate Purée potimarron BIO Saint Marcellin BIO (au lait pasteurisé) Compote bio	Carottes râpées Palette de Porc grillée Lentilles au jus Carré de l'Est Banane	Salade Suisse Cordon bleu Dinde Courgettes provençales Bleu d'Auvergne Gateau BIO au chocolat	Velouté de potimarron Sauté de dinde aux marrons Gratin dauphinois Macarons Clémentine & papillotes	Salade Verte & Noix Andouillette Purée de pommes de terre du chef au lait Fromage blanc nature Fruit	Aspic oeuf-jambon Filet de sole sauce homardine Pommes dauphines et fagot de haricots verts Fromage Tarte au citron
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 du soleil Civet de porc Carottes persillées Yaourt nature Fruit	Blanc de poireau vinaigrette Boulettes de boeuf sauce au bleu Polente Fromage Fruit	Pâté en croute Filet de poisson meunière Epinards béchamel Fromage blanc nature Chou crème pâtissière	Salade de haricots verts Filet de volaille au jus et thym Gratin de Macaronis Yaourt nature Poire au Sirop	Feuilleté au Fromage Filet de colin et citron Ratatouille Petit suisse aux fruits Fruit	Terrine de légumes mayonnaise Rôti de Porc au jus Gnocchis sauce poivre Fromage Mousse au café	Salade de cervelas Croque Monsieur Endives braisées 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"/>
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"/>
Beignets de courgettes Yaourt nature Fruit	Boulettes de boeuf sauce au bleu Fromage Fruit	Pâté croute cornichon Fromage blanc nature Chou à la crème	Gratin de macaronis Yaourt nature Poire au sirop	Feuilleté au fromage Petit suisse aux fruits Fruit	Croque-monsieur Gourmand Fromage Mousse au café	Salade de cervelas Yaourt 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 : 506

CODE CLIENT : 0


**MENU DU : Lundi 19 Décembre au Dimanche 25 Décembre**  
**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 51

Lundi 19 Décembre	Mardi 20 Décembre	Mercredi 21 Décembre	Jeudi 22 Décembre	Vendredi 23 Décembre	Samedi 24 Décembre	Dimanche 25 Décembre
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"/>
Carottes râpées	Œuf & Mayonnaise	Taboulé	Salade verte	Salade d'Endives	Salade du soleil	Terrine de St Jacques
Tagliatelles de St Jean	Cordon Bleu	Pavé de colin label MSC sauce agrumes	Raclette	Estouffade de poulet aux cèpes	Blanquette de colin label MSC	Civet de biche
Sauce lentilles corail BIO	Jardinière de légumes	Gratin de Brocolis	& sa charcuterie	Ecrasé de pommes de terre aux marrons	Blettes à la Provençale	Gratin de cardons
Fromage blanc nature	Bournette du Vercors	Yaourt nature	Faisselle	Macarons	Fromage	Roquefort
Compote	Pomme	Madeleine	Rublitorte : gateau suisse aux carottes	Mandarine & papillote	Fruit	Buche de Noël
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 Piémontaise	Salade verte	Charcuterie	Salade Coleslaw	Pizza de Rives à la Mozzarella	Salade de jeunes pousses & saumon fumé	Betteraves
Saumon label MSC grillé	Sauté de Bœuf aux oignons	Capelleti ricotta	Steak haché au jus	Endives	Boudin blanc	Cuisse de poulet
Flan de Potimarron	Beignets de salsifis	épinards sauce crème	Riz au curry	au jambon en béchamel	Poêlée de légumes d'Antan	Rösties
Fromage	Petit Suisse nature	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc
Fruit	Cookie	Fruit	Compote	Fruit	Croustillant nougat abricot	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"/>
Flan de potiron Fromage Fruit	Beignets de salsifis Petit suisse nature Cookie	Cappelletti ricotta épinards à la crème Fromage Fruit	Riz au curry Fromage Compote	Endives au jambon Yaourt nature Fruit	Boudin blanc Faisselle Croustillant nougat abricot	Rösties Fromage blanc 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 : 507

CODE CLIENT : 0



MENU DU : Lundi 26 Décembre au Dimanche 01 Janvier

**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 52

Lundi 26 Décembre	Mardi 27 Décembre	Mercredi 28 Décembre	Jeudi 29 Décembre	Vendredi 30 Décembre	Samedi 31 Décembre	Dimanche 01 Janvier
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 Filet de colin label MSC sauce armoricaine Semoule Yaourt nature Compote	Salade Coleslaw Croziflette & sa charcuterie Fromage blanc Orange	Salade Vénitienne Omelette au fromage Epinards en béchamel au lait de Quicieu Yaourt nature Poire	Salade verte Sauté de veau Marengo Trio de Céréales Carré du Trièves Flan à la Vanille	Tarte au Fromage Haut de cuisse de poulet au thym Ratatouille Petit Suisse nature Banane	Salade de pommes de terre mimosa Potée Auvergnate Fromage Fruit	Salade jeunes pousses & magret fumé Mousseline de truite aux saint jacques Gratin Dauphinois aux cèpes Saint Agur Royal au chocolat 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"/>
Taboulé Bœuf régional braisé Carottes de chez Nivon à la Paysanne Fromage Crème à la vanille	Salade Polonaise Escalope Viennoise Fondue de poireaux au curry Fromage Compote	Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet marinées Purée de pommes de terre Fromage Pêche au sirop	Crêpe au fromage Moussaka Garnie Fromage blanc aux fruits Fruit	Carottes râpées Rôti de porc de chez Carrel sauce dijonnaise Riz Fromage Crème dorée	Terrine de Foie gras Cuisse de Canard Confite Fagot de Haricots verts & pommes duchesses Faisselle Gâteau roulé Gourmand du Chef	Potage Feuilleté au fromage Chou-fleur persillé Petit suisse 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"/>
Carottes à la Paysanne Fromage Crème à la Vanille	Fondue de poireaux au curry Fromage Compote	Purée de pommes de terre Fromage Pêche au sirop	Crêpe au fromage Fromage blanc aux fruits Fruit	Rösties Fromage Crème dorée	Terrine de foie gras Faisselle Gâteau roulé Gourmand du Chef	Feuilleté Savoyard Petit suisse 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**