

Composition de nos entrées

Il ne s'agit pas de la carte de remplacement.

Salade marocaine : pois chiches, concombres, tomates, moutarde, raisins secs, persil, menthe, ras el hanout, cumin

Pâtes à la rouille : nouilles savoisiennes, tomates confites, basilic, curcuma, paprika, piment

Salade flamande : pommes de terre, hareng fumé, moutarde, carottes, oignon, ciboulette

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, mayonnaise, crème liquide

Saveurs des Andes aux deux quinoas : quinoas rouge et blanc, maïs, haricots rouges, poivrons rouges, persil, sel, épices façon curry

Salade printanière : carottes râpées fraîches, céleri râpé frais, huile de colza, vinaigre, moutarde, maïs

Salade du pêcheur : pommes de terre, thon, oignons, olives noires, cornichons, vinaigrette

Piémontaise : pommes de terre, œuf, tomates, cornichons, mayonnaise

Salade toscane : tortis, tomates, poulet, maïs, sel

Salade perles Alaska : pâtes perles, surimi râpé, sauce mayonnaise, pomme, carotte cube cuite, ciboulette, pur jus de citron

Pâtes Risoni à la niçoise : pâtes, thon, tomates, vinaigrette, œufs, oignons, olives, basilic

Saveurs et Vie privilégie une alimentation durable en proposant des certifications BIO, HVE, MSC, ainsi que des labels AOP et IGP, garantissant des produits délicieux et respectueux de l'environnement.



BIO : produits issus de l'Agriculture Biologique



AOP : Appellation d'Origine Protégée



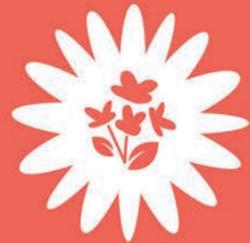
HVE : Haute Valeur Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée



MSC : Marine Stewardship Council, pêche durable



AGE D'OR
services

Vos repas ce mois

Nous vous livrons les repas présentés sur la carte de menus, selon les formules et les jours que vous avez choisis, en tenant compte de vos aversions. Pour cela vous n'avez rien à faire.

Vous préférez choisir certains plats dans la carte de remplacement ?

Pas de problème avec la fiche de personnalisation !

Vous faites votre choix parmi les différentes propositions de la carte de remplacement : Entrées, Viandes/Poissons/Œufs, Garnitures, Plats complets, Compléments protidiques pour le dîner, Fromages et laitages, Desserts.

Vous les reportez sur la fiche de personnalisation, dans la case du jour concerné et pour chaque composant remplacé.

Vous serez absent ? Vous voulez changer de formule ?

N'hésitez pas à contacter votre agence pour que nous nous adaptions à vos besoins.

Veuillez bien noter de nous prévenir au moins 7 jours avant les livraisons concernées.



LA VIE CHEZ VOUS.

Carte de menus

Toute
France



Juin 2025

En juin, Saveurs et Vie se met à l'heure estivale avec une sélection de recettes fraîches et colorées, idéales pour accueillir les beaux jours. Ce mois-ci, la Bretagne est également à l'honneur, avec un menu dédié qui célèbre les spécialités authentiques et gourmandes de cette belle région.

Entre fraîcheur d'été et découvertes bretonnes, laissez-vous tenter par cette carte de juin qui fera voyager vos papilles !



AGE D'OR
services

Ce menu est conçu par



L'art de bien manger pour mieux vivre



Ce mois-ci, découvrez notre menu à thème « Saveurs de Bretagne »

	Dimanche 1 ^{er}
Midi	Salade perles d'Alaska Filet de poulet sauce béarnaise et poêlée de légumes Yaourt nature Tiramisu
Soir	Potage provençal Blanc de dinde Fruit de saison



Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentes sur cette page



Entrées

Betteraves rouges **HVE** • Carottes râpées vinaigrette • Cervelas • Concombre à la crème **HVE** • Lentilles vertes ciboulette • Pâtes à la rouille • Pommes de terre mimosa • Potage du jour • Cornet de radis • Salade californienne • Soupe à l'ancienne • Taboulé • Terrine de volaille



Plats complets

Bitokes d'agneau à la napolitaine et courgettes provençales • Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes • Chipolatas et purée de pommes de terre • Colin et penne crème de ciboulette • Cordon bleu sauce tomate estragon et pommes vapeur • Couscous • Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre • Escalope milanaise et spaghetti • Filet de colin nature et julienne de légumes • Filet de lieu **MSC** à l'oseille et haricots verts • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Hachis parmentier • Moules à la crème et pommes de terre sautées • Œufs sauce aurore et haricots verts persillés • Paëlla valenciana • Palette de porc et lentilles cuisinées • Paupiette de veau au jus brunoise de légumes • Penne à la bolognaise • Poulet et purée de courgettes • Quenelles de brochet sauce Nantua et semoule • Risotto saumon épinard • Rougail saucisses et riz créole • Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillés



Compléments protidiques pour le dîner

Omelette nature • Blanc de dinde • Salade Marco Polo • Mortadelle • Salade du pêcheur au thon • Salade indienne • Salade piémontaise • Salade toscane • Taboulé au poulet



Fromages et laitages

Camembert • Edam • Fromage blanc nature • Gouda • Petit moulu nature • Petits-suisseaux fruits • Rondelé bleu • Yaourt nature



Desserts

Compote fraise ou pomme **HVE** • Crème dessert praliné • Flan caramel ou vanille • Liégeois café, chocolat ou vanille • Mousse au chocolat • Orange • Pomme

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8	
Midi	Carottes râpées Crevettes et riz sauce curry Brie Liégeois au chocolat	Lentilles vertes et ciboulette Bœuf sauce bleu et légumes printaniers Petits-suisseaux fruits Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Joue de porc au vinaigre de cifre et penne St-Nectaire AOP Gâteau breton à la framboise	Blé à la provençale Paupiette de veau et carottes vichy Rondelé bleu Fruit de saison	Salade printanière Filet de colin MSC et haricots blancs, légumes au curcuma Yaourt nature Flan au chocolat	Pommes de terre au chorizo Moussaka Coulommiers Fruit de saison	Tomate basilic Poulet Tikka Massala, nouilles et légumes croquants Fromage blanc nature Panna cotta à la framboise	
Soir	Crème de champignons Salade piémontaise Compote abricot HVE	Velouté Dubarry Œufs pochés Mousse au citron	Crème d'épinards PDT mimosa Fruit de saison	Mouliné de légumes Terrine de chevreuil supérieure Crème dessert vanille	Potage aux brocolis Salade toscane Fruit de saison	Velouté de courgettes Blanc de dinde Mousse au café	Crème de champignons Bûche de jambon à la macédoine de légumes Compote ananas	
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	
Midi	Salade marocaine Filet de lieu MSC à l'aneth et courgettes au basilic Tomme noire IGP Liégeois à la vanille	Jambon sec Semoule ratatouille et falafels BIO Petits-suisseaux fruits Coupelle de melon	Pâtes à la rouille Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne, jardinière de légumes Munster AOP Tarte au citron	Cornet de radis Brandade de morue MSC Rondelé au poivre Mousse au chocolat	Salade de pois chiche à l'orientale BIO Bitokes d'agneau crème d'ail et haricots verts Fromage blanc nature Fruit de saison	Cervelas vinaigrette Rigatoni aubergines tomates Emmental Fruit de saison	Duo de céleri et carotte Poulet curry madras et son riz aux légumes Petits-suisseaux fruits Cheesecake myrtilles	
Soir	Potage de céleri nature Omelette au fromage Fruit de saison	Soupe Bortsch Salade du pêcheur au thon Crème dessert pistache	Potage provençal Cake aux olives Compote banane	Velouté Dubarry Aspic d'œuf au jambon Fruit de saison	Crème d'épinards Taboulé de volaille Liégeois au café	Crème de champignons Pâté de campagne HVE Crème dessert praliné	Soupe Bortsch Tarte aux légumes du soleil BIO Compote coing	
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	
Midi	Perles de légumes Filet de hoki sauce à l'oseille et carottes persillées Fraidou Fruit de saison	Concombre à la crème HVE Bœuf braisé miroton et tortis Yaourt nature Flan à la vanille	Betteraves rouges HVE Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale Coulommiers Moelleux aux abricots	Salade de fruits de mer Galette jambon fromage béchamel, poêlée de courgettes aux lardons Camembert Far breton aux pruneaux	Tomate basilic Colombo de porc, banane plantain et riz Chanteneige BIO Crème dessert chocolat	Salade flamande Cuisse de poulet à la tomate et ratatouille Fromage blanc nature Fruit de saison	Chorizo Filet de merlu MSC, pommes de terre et légumes Petits-suisseaux fruits Crème brûlée	
Soir	Potage au brocolis Salade piémontaise Semoule au lait	Mouliné de légumes Feuilleté de trèfle provençal et cabécou Fruit de saison	Potage provençal Terrine de volaille Mousse au citron	Potage de céleri nature Salade toscane Fruit de saison	Velouté de courgettes Cake de poivrons, piquillos, feta et piment d'Espelette Fruit de saison	Velouté Dubarry Cervelas en vinaigrette à l'échalote Crème renversée	Potage aux brocolis Tresse au poulet Flan au caramel	
	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	Lundi 30
Midi	Champignons à la parisienne Risotto de saumon Yaourt nature Tartare de fruits rouges	Duo de crudités Boulettes de volaille à la tomate et penne persillées aux poivrons Petit moulu aux noix Liégeois au chocolat	Salade saveurs des Andes BIO Rôti de bœuf aux olives et jardinière de légumes Comté AOP Éclair café	Haricots verts vinaigrette Couscous Mini-Cabrette Fruit de saison	Taboulé Lieu MSC et piperade Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade printanière Goulash de bœuf et penne Camembert Crème dessert praliné	Museau de bœuf à la lyonnaise Salade façon grecque BIO (plat froid) Yaourt nature Cannelé	Landaise au piment d'Espelette Filet de colin citron et haricots verts Tomme noire IGP Fruit de saison
Soir	Crème d'épinards Œufs pochés Crème dessert au café	Crème de champignons Coppa Compote pruneaux	Mouliné de légumes Cocktail de crevettes Fruit de saison	Velouté Dubarry Falafels Œufs au lait	Potage de céleri nature Omelette aux fines herbes Semoule au lait	Soupe Bortsch Quiche lorraine Compote pêche HVE	Potage provençal Pâtes Risoni à la niçoise Fruit de saison	Potage aux brocolis Pâté de foie de porc Flan chocolat

Saveurs de
Bretagne