

DEJEUNER MIXE

NOM:..... PRENOM:..... COMMUNE:.....

**Pour des raisons d'organisation, nous vous remercions de nous retourner vos menus au plus tôt.
En cas de non-retour avant le 05 du mois précédent, le menu sera validé automatiquement.**

*** Pour toute absence exceptionnelle, veuillez nous contacter ***

COMMENT COMMANDER?

Sur le menu, rayez les jours sans plateau repas.

***Vous pouvez commander de façon régulière ou occasionnelle,
par jour, pour la semaine et/ou pour le week-end.***



Etant donné les difficultés à obtenir nos commandes auprès de nos fournisseurs,

LES DELAIS D'ANNULATION des repas sont désormais de 6 JOURS

à partir de la date communiquée au bureau.

ATTENTION EN CAS DE JOUR FERIE CE DELAI EST MODIFIE.

TOUS LES REPAS restent facturés pendant ce délai.

**POUR OBTENIR UNE COPIE DE VOTRE MENU DUMENT COMPLÉTÉ,
MERCİ DE COCHER LA CASE CI-CONTRE**

AVRIL 2025

	MARDI 1/4	MERCREDI 2/4	JEUDI 3/4	VENDREDI 4/4	SAMEDI 5/4	DIMANCHE 6/4
	Potage crème de céleri	Potage crème de carottes à la coriandre	Potage cresson	Potage velouté de courgettes	Potage persil	Potage crème de brocolis
	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Coupelle de pâté	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise <small>(Pommes de terre BIO, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Chou rouge vinaigrette	Salade des îles BIO <small>(Riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, oignons frais, sel, poivre)</small>
	Filet de poulet aux deux poivres	Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc	PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage	Pané de colin MSC et son citron	Boulettes de bœuf sauce sauce napolitaine (vbf)	Filet de poulet sauce suprême
	Riz BIO pilaf	Haricots verts BIO persillés	Epinards au beurre	Ratatouille	Purée de pomme de terre BIO	Gratin de courgettes
	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Faisselle	Petits suisses nature
	Abricots au sirop léger	Purée de fruits	Mousse au café	Petits suisses fruités	Compote de pommes BIO maison	Crème dessert vanille
LUNDI 7/4	MARDI 8/4	MERCREDI 9/4	JEUDI 10/4	VENDREDI 11/4	SAMEDI 12/4	DIMANCHE 13/4
Potage crème de céleri	Potage cultivateur	Potage mouliné de légumes	Potage crème de haricots à la Russe	Potage persil	Potage velouté de tomates/ gingembre	Potage cresson
Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Salade finlandaise BIO et HVE <small>(Pommes de terre BIO, pommes fruits HVE, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Concombre à l'estragon Dosette de vinaigrette	Salade de haricots verts BIO et œuf dur	Lentilles BIO à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Jambon blanc LABEL ROUGE sauce Madère	PLAT VEGETARIEN Quiche aux trois fromages AOP maison <small>(Cantal AOP, Brique Bleue, emmental)</small>	Sauté de porc CE2 à la chinoise	Rôti de paleron de bœuf sauce échalote (vbf)	Cœur de merlu MSC sauce citron	Filet de poulet façon grand-mère	PLAT 2 EN 1 Lasagne au boeuf (UE)
Purée de brocolis BIO	Haricots verts persillés	Poêlée de nouilles asiatiques	Endives braisées	Purée de céleri	Navets et carottes BIO persillés	
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Crème renversée	Compote maison de pommes BIO/pruneaux IGP	Purée de fruits	Liégeois au café	Yaourt aux fruits	Flan gélifié nappé caramel	Purée de fruits

AVRIL 2025

LUNDI 14/4	MARDI 15/4	MERCREDI 16/4	JEUDI 17/4	VENDREDI 18/4	SAMEDI 19/4	DIMANCHE 20/4
Potage crème de carottes à la coriandre	Potage mouliné de légumes	Potage crème de brocolis	Potage crème de céleri	Potage velouté de courgettes	Potage cultivateur	Potage crème de haricots à la Russe
Coupelle de pâté	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Quiche au fromage
Sauté de porc CE2 au curry	PLAT VEGETARIEN Quiche aux oignons maison	Normandin de veau sauce forestière	Filet de poulet sauce suprême	Dos de colin-lieu MSC sauce estragon	PLAT 2 EN 1 Lasagnes de légumes du soleil BIO	Rôti de paleron de boeuf sauce poivre (vbf)
Carottes BIO vichy	Haricots verts persillés	Gratin de courgettes	Pâtes BIO fusillis	Polenta crémeuse		Haricots verts BIO persillés
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Purée de fruits	Fromage blanc aux fruits	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Liégeois à la vanille	Purée de fruits	Compote maison de pommes BIO/poires BIO

LUNDI 21/4	MARDI 22/4	MERCREDI 23/4	JEUDI 24/4	VENDREDI 25/4	SAMEDI 26/4	DIMANCHE 27/4
Potage velouté de tomates/ gingembre	Potage persil	Potage cresson	Potage crème de brocolis	Potage crème de carottes à la coriandre	Potage crème de céleri	Potage velouté de courgettes
 Pâques Salade de Pâques <i>(haricots verts, flageolets, champignons de Paris, amandes effilées, œuf de caille)</i>	Salade mexicaine BIO <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade atlantique BIO <i>(Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</i>	Salade de riz BIO aux deux couleurs <i>(riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Salade coleslaw BIO <i>(Carottes BIO et chou blanc râpés, mayonnaise)</i>	Salade vendéenne BIO et CE2 <i>(Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc CE2, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>
Sauté de lapin de Bourgogne à la moutarde  Pâques Pommes boulangères BIO	PLAT VEGETARIEN Spaghettis BIO végétariens <i>(spaghettis BIO, julienne de carotte, julienne de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</i>	Tomates farcies	Sauté de veau citron olives	PLAT 2 EN 1 Brandade de poisson aux pommes de terre BIO	Filet de poulet au curry	Crêpinette de porc sauce tomate
Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature
Purée de fruits	Mousse aux marrons	Pot de crème maison au café	Abricot au sirop léger	Purée de fruits	Purée de fruits	Compote maison de pommes BIO

LUNDI 28/4	MARDI 29/4	MERCREDI 30/4
Potage crème à la coriandre	Potage cultivateur	Potage Cresson
Salade piémontaise BIO et LABEL ROUGE <i>(Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Œuf dur à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
Quenelle de brochet sauce Armoricaïne	PLAT VEGETARIEN Tarte méditerranéenne maison <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i>	Cuisse de canette sauce orange
Courgettes sautées à l'ail	Haricots verts persillés	Jardinière de légumes <i>(carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</i>
Yaourt velouté	Faisselle	Fromage blanc
Mousse au café	Purée de fruit	Riz au lait

Nos entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque (*) ne sont pas faits "Maison" (fromages et desserts non concernés). Les allergènes sont indiqués sur les étiquettes produits. Tous nos potages sont faits "Maison" à base de légumes frais (sauf le potage St Germain avec des pois cassés), Bio et conventionnels.

Origine de nos viandes: Origine des viandes de veau : France - Origine des viandes bovines : France, Race à Viande - Origine des volailles : France – Origine du porc: France



Maison Le Roux privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poissons indiquées sur les menus peuvent donc être modifiées.