



Pour toute commande de *pains et pâtisseries*,
renseignez-vous auprès de votre livreuse pour
avoir la carte et les secteurs concernés



Semaine n° 01 - du 04 au 10 Janvier 2021

	FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES
	MENU MALIN 8,90 €	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C livré seul 7,95€ □	MENU C - LEGER € (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€	SUPPLEMENTS 0,60€
4 LUNDI	Carottes cuites aux agrumes Sauté de dinde grand-mère Riz créole Purée pomme raisin sec	Potage de céleri Chou vert braisé au boeuf (PC) *** Liégeois vanille	Carottes cuites aux agrumes Chou vert braisé au boeuf (PC) ***	Potage de céleri Bouillie de froment au café
5 MARDI	Rillettes Jambon braisé au porto Haricots beurre Semoule au lait à la fleur	Potage de légumes Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Rillettes Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes Fromage blanc vanille
6 MERCREDI	Salade antillaise Paupiette de veau angevine Petits pois fermière Gaufre au chocolat	Velouté de chou-fleur au curry Parmentier de poisson (PC) *** Poire	Salade antillaise Parmentier de poisson (PC) ***	Velouté de chou-fleur au curry Yaourt aromatisé
7 JEUDI	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons (PC) *** Flan nappé caramel	Potage de légumes Œufs brouillés Endive béchamel Bouillie de froment vanillée	Macédoine de légumes mayonnaise Œufs brouillés Endive béchamel	Potage de légumes Fromage blanc aux fruits

8 VENDREDI	Chou-fleur vinaigrette	Potage poireau p.de terre	Salade de lentilles à l'échalote	Potage poireau p.de terre
	Quenelles de veau sauce mornay	Galette garnie volaille champignons	Galette garnie volaille champignons	Floraline au lait
	Riz pilaf	Julienne de légumes	Julienne de légumes	
	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert caramel		
9 SAMEDI	Saucisson à l'ail	Potage paysanne	Saucisson à l'ail	Potage paysanne
	Poulet sauce chasseur	Cake savoyard	Cake savoyard	Riz au lait au chocolat
	Pâtes penne rigate	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	
	Clémentines	Yaourt aromatisé		
10 DIMANCHE	Céleri rémoulade	Potage crécy	Céleri rémoulade	Potage crécy
	Rôti de porc aux oignons	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Faisselle nature
	Purée de potiron	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	
	Far breton aux pruneaux	Flan vanille		

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi)

Hors d'oeuvres : Velouté de potiron aux éclats de marron

Rillettes de saumon à la ciboulette

Plats : Tranche de gigot d'agneau poêlée à la crème d'ail et gratin dauphinois

comptée de panais et potimarron

Fromages : Assiette de 2 fromages

Desserts : Crumble aux poires et son caramel fondant

Délice de marrons spéculos



Mousson de canard et son chutney de figues

Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa

Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée

Fromage blanc aux fines herbes

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

*Faites-vous plaisir avec
notre gamme traiteur*

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes océane: pâtes, colin, crème, ciboulette, échalote

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origines françaises

PC : Plat complet / PF : Plat froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

