



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

		FORMULES MIDI		AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES		
		MENU A 9,50 €	MENU B 9,50 €	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ <input type="checkbox"/> MENU C livré seul 7,95€ <input type="checkbox"/>	MENU C - LEGER (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€	SUPPLEMENTS 0,60€		
LUNDI	4	Potage de céleri Carottes cuites aux agrumes Sauté de dinde grand-mère Riz créole Vache qui rit Purée pomme raisin sec	Potage de céleri Salade de pâtes océane Colin pané citron Epinards béchamel Yaourt nature Kiwi	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		
	MARDI	5	Potage de légumes Rillettes Jambon braisé au porto Haricots beurre Saint Paulin Semoule au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Cotentin Flan chocolat	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	
		MERCREDI	6	Velouté de chou-fleur au curry Salade antillaise Paupiette de veau angevine Petits pois fermière Fondu président Gaufre au chocolat	Velouté de chou-fleur au curry Betteraves vinaigrette Emincé de poulet au cidre Polenta crémeuse Emmental Entremets praliné	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	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons (PC) *** Camembert Flan nappé caramel	Potage de légumes Semoule fantaisie Escalope de porc à la sauge Poêlée de légumes Fraidou Pomme du Verger	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	Potage poireau p.de terre	Potage poireau p.de terre	Potage poireau p.de terre		
	Salade de lentilles à l'échalote	Chou-fleur vinaigrette		Salade de lentilles à l'échalote	Potage poireau p.de terre
	Filet de colin sauce crevette	Quenelles de veau sauce mornay	Galette garnie volaille champignons	Galette garnie volaille champignons	
	Carottes persillées	Riz pilaf	Julienne de légumes	Julienne de légumes	Floraline au lait
	Yaourt nature	Carré fromager			
	Purée pomme 4 épices	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert caramel		
9 SAMEDI	Potage paysanne	Potage paysanne	Potage paysanne		
	Saucisson à l'ail	Salade arlequin		Saucisson à l'ail	Potage paysanne
	Poulet sauce chasseur	Omelette nature	Cake savoyard	Cake savoyard	
	Pâtes penne rigate	Trio de légumes	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	Riz au lait au chocolat
	Fromage frais au sel de Guérande	Gouda			
	Clémentines	Fromage blanc au coulis de manauve	Yaourt aromatisé		
10 DIMANCHE	Potage crécy	Potage crécy	Potage crécy		
	Céleri rémoulade	Galantine de volaille		Céleri rémoulade	Potage crécy
	Rôti de porc aux oignons	Blettes au bœuf (PC)	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Feuilleté de poisson au beurre blanc	
	Purée de potiron	***	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	Faisselle nature
	Petit fromage frais aux noix	Brie			
	Far breton aux pruneaux	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

Mousson de canard et son chutney de figues

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

Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa compotée de panais et potimarron

Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée

**Fromages :** Assiette de 2 fromages

Fromage blanc aux fines herbes

**Desserts :** Crumble aux poires et son caramel fondant

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Délice de marrons spéculos



*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  
Semoule fantaise: semoule, tomate, maïs  
Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



PC : Plat complet / PF : Plat Froid

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