



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



## MENU PAUVRE EN SEL

		FORMULES MIDI		AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES	
		MENU A 9,50€	MENU B 9,50	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€	
LUNDI	4	Potage de céleri Carottes cuites aux agrumes Sauté de dinde grand-mère Riz créole Yaourt nature Purée pomme raisin sec	Potage de céleri Carottes cuites aux agrumes Filet de lieu citron Epinards béchamel Yaourt nature Liégeois vanille	Potage de céleri Filet de lieu citron Epinards béchamel  Liégeois vanille	Carottes cuites aux agrumes Filet de lieu citron Epinards béchamel	Potage de céleri   Bouillie de froment au café	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	5	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Cotentin Flan chocolat	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Jambon s/ sel Haricots beurre Cotentin Semoule au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Jambon s/ sel Haricots beurre  Pomme entière cuite au four	Chou blanc vinaigrette Jambon s/ sel Haricots beurre	Potage de légumes  Fromage blanc vanille	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MERCREDI	6	Velouté de chou-fleur au curry Salade antillaise Emincé de poulet au cidre Petits pois fermière Emmental Gaufre au chocolat	Velouté de chou-fleur au curry Salade antillaise Parmentier de poisson (PC) *** Emmental Poire	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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	7	Potage de légumes Semoule fantaisie Escalope de porc à la sauge Poêlée de légumes Fromage blanc nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Semoule fantaisie Œufs brouillés Endive béchamel Fromage blanc nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Œufs brouillés Endive béchamel  Bouillie de froment vanillée	Semoule fantaisie Œufs brouillés Endive béchamel	Potage de légumes  Fromage blanc aux fruits	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
JEUDI							

8 VENDREDI	Potage poireau p.de terre	Potage poireau p.de terre	Potage poireau p.de terre		
	Salade de lentilles à l'échalote	Salade de lentilles à l'échalote	Haché de veau sauce forestière	Salade de lentilles à l'échalote	Potage poireau p.de terre
	Filet de colin sauce citron	Haché de veau sauce forestière	Riz pilaf	Haché de veau sauce forestière	Floraline au lait
	Carottes persillées	Carottes persillées		Riz pilaf	
	Yaourt nature	Yaourt nature	Crème dessert caramel		
	Purée pomme 4 épices	Purée pomme 4 épices			
9 SAMEDI	Potage paysanne	Potage paysanne	Potage paysanne		
	Salade arlequin	Salade arlequin	Omelette s/ sel	Salade arlequin	Potage paysanne
	Poulet sauce chasseur	Omelette s/ sel	Pâtes penne rigate	Omelette s/ sel	Riz au lait au chocolat
	Trio de légumes	Pâtes penne rigate		Pâtes penne rigate	
	Fromage frais nature	Fromage frais nature	Yaourt aromatisé		
	Clémentines	Clémentines			
10 DIMANCHE	Potage crécy	Potage crécy	Potage crécy		
	Céleri râpé au fromage blanc	Céleri râpé au fromage blanc	Blettes au bœuf (PC)	Céleri râpé au fromage blanc	Potage crécy
	Rôti de porc aux oignons	Blettes au bœuf (PC)	***	Blettes au bœuf (PC)	Faisselle nature
	Purée de potiron	***		***	
	Petit fromage frais aux noix	Petit fromage frais aux noix	Flan vanille		
	Far breton aux pruneaux	Far breton aux pruneaux			

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

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

Mousson de canard et son chutney de figues

Rillettes de saumon à la ciboulette

*Faites-vous plaisir avec  
notre gamme traiteur*

**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 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



#### LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Semoule fantaisie: 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





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



## PAUVRE EN SUCRE LIMITE EN GRAISSE

		FORMULES MIDI		AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES
		MENU A 9,50€	MENU B 9,50€	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	Potage de céleri	Potage de céleri	Potage de céleri	Carottes cuites aux agrumes Chou vert braisé au boeuf (PC) ***	Potage de céleri
		Carottes cuites aux agrumes	Salade de pâtes océane	Chou vert braisé au boeuf (PC) ***		Carottes cuites aux agrumes Chou vert braisé au boeuf (PC) ***
5	MARDI	Sauté de dinde grand-mère	Colin pané citron	Bouillie de froment au café s/sucre	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Jambon braisé au porto Haricots beurre Saint Paulin Semoule au lait à la fleur d'oranger s/ sucre	Potage de légumes
		Riz créole	Epinards béchamel			Chou blanc vinaigrette Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonnade
6	MERCREDI	Vache qui rit	Yaourt nature		Salade verte en chiffonnade Cotentin Semoule au lait à la fleur d'oranger s/ sucre	Velouté de chou-fleur au curry
		Purée pomme raisin sec	Kivi		Pomme entière cuite au four	Yaoirt nature
7	JEUDI	Velouté de chou-fleur au curry	Velouté de chou-fleur au curry	Velouté de chou-fleur au curry	Salade antillaise Parmentier de poisson (PC) ***	Velouté de chou-fleur au curry
		Salade antillaise	Betteraves vinaigrette	Parmentier de poisson (PC) ***	Parmentier de poisson (PC) ***	Yaoirt nature
		Paupiette de veau angevine	Parmentier de poisson (PC)	Poire		
		Petits pois fermière	***			
		Fondu président	Emmental			
		Moelleux nature s/ sucre	Poire			
		Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise Œufs brouillés Endive béchamel	Potage de légumes
		Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons (PC) ***	Macédoine de légumes mayonnaise Œufs brouillés Endive béchamel	Œufs brouillés Endive béchamel	Macédoine de légumes mayonnaise Œufs brouillés Endive béchamel	Fromage blanc nature
		Camembert	Fraidou	Bouillie de froment vanillée s/ sucre		
		Pomme du Verger	Bouillie de froment vanillée s/ sucre			

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	Galette garnie volaille champignons	Salade de lentilles à l'échalote	Potage poireau p.de terre
	Filet de colin sauce crevette	Quenelles de veau sauce mornav	Julienne de légumes	Galette garnie volaille champignons	Floraline au lait s/sucre
	Carottes persillées	Riz pilaf	Entremets chocolat s/ sucre	Julienne de légumes	
	Yaourt nature	Carré fromager			
	Purée pomme 4 épices	Entremets chocolat s/ sucre			
9 SAMEDI	Potage paysanne	Potage paysanne	Potage paysanne		
	Saucisson à l'ail	Salade arlequin	Cake savoyard	Saucisson à l'ail	Potage paysanne
	Poulet sauce chasseur	Omelette nature	Salade verte en chiffonnade	Cake savoyard	Riz au lait au cacao s/sucre
	Pâtes penne rigate	Trio de légumes	Fromage blanc nature	Salade verte en chiffonnade	
	Fromage frais au sel de Guérande	Gouda			
	Clémentines	Fromage blanc nature			
10 DIMANCHE	Potage crécy	Potage crécy	Potage crécy		
	Céleri rémoulade	Céleri rémoulade	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Céleri rémoulade	Potage crécy
	Rôti de porc aux oignons	Blettes au bœuf (PC)	Salade verte en chiffonnade	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Faiselle nature
	Purée de potiron	***	Pomme du Verger	Salade verte en chiffonnade	
	Petit fromage frais aux noix	Brie			
	Far s/ sucre	Far s/ sucre			

**OU**

**DIMANCHE**

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

*Faites-vous plaisir avec notre gamme traiteur*

**Hors d'oeuvres :** Velouté de potiron aux éclats de marron  Mousson de canard et son chutney de figues

**Plats :** Rillettes de saumon à la ciboulette  Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa compotée de panais potimarron


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

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



#### 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





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



**MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse**

	FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES		FORMULES SUPPLEMENTS
	MENU A 9,50€	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€
<b>LUNDI</b> 4	<i>Potage de céleri</i> Carottes cuites aux agrumes Sauté de dinde grand-mère Riz créole Yaourt nature Purée pomme raisin sec	Potage de céleri Filet de lieu citron Epinards béchamel Bouillie de froment au café s/ sucre	Carottes cuites aux agrumes Filet de lieu citron Epinards béchamel	Potage de céleri Bouillie de froment au café s/sucre
<b>MARDI</b> 5	<i>Potage de légumes</i> Chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Haricots beurre Cotentin Semoule au lait à la fleur d'oranger s/ sucre	Potage de légumes Jambon s/ sel Coquillettes Pomme entière cuite au four	Chou blanc vinaigrette Jambon s/ sel Coquillettes	Potage de légumes Fromage blanc nature
<b>MERCREDI</b> 6	<i>Velouté de chou-fleur au curry</i> Salade antillaise Emincé de poulet au cidre Petits pois fermière Emmental Moelleux nature s/ sucre	Velouté de chou-fleur au curry Parmentier de poisson (PC) *** Poire	Salade antillaise Parmentier de poisson (PC) ***	Velouté de chou-fleur au curry Yaourt nature
<b>JEUDI</b> 7	<i>Potage de légumes</i> Semoule fantaisie Escalope de porc à la sauge Poêlée de légumes Fromage blanc nature Pomme du Verger	Potage de légumes Œufs brouillés Endive béchamel Bouillie de froment vanillée s/ sucre	Semoule fantaisie Œufs brouillés Endive béchamel	Potage de légumes Fromage blanc nature

8 VENDREDI	<i>Potage poireau p.de terre</i> Salade de lentilles à l'échalote Filet de colin sauce citron Carottes persillées Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Potage poireau p.de terre Haché de veau sauce forestière Riz pilaf Entremets chocolat s/ sucre	Salade de lentilles à l'échalote Haché de veau sauce forestière Riz pilaf	Potage poireau p.de terre Floraline au lait s/sucre
9 SAMEDI	<i>Potage paysanne</i> Salade arlequin Poulet sauce chasseur Trio de légumes Fromage frais nature Clémentines	Potage paysanne Omelette s/ sel Pâtes penne rigate Fromage blanc nature	Salade arlequin Omelette s/ sel Pâtes penne rigate	Potage paysanne Riz au lait au cacao s/sucre
10 DIMANCHE	<i>Potage crécy</i> Céleri râpé au fromage blanc Rôti de porc aux oignons Purée de potiron Petit fromage frais aux noix Far s/ sucre	Potage crécy Filet de colin sauce aurore Pommes vapeur Pomme du Verger	Céleri râpé au fromage blanc Filet de colin sauce aurore Pommes vapeur	Potage crécy Faiselle nature

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

**Hors d'oeuvres :** Velouté de potiron aux éclats de marron  Mousse de canard et son chutney de figues

**Plats :** Rillettes de saumon à la ciboulette  Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa compotée de panais et potimarron   
 Tranche de gigot d'agneau poêlée à la crème d'ail et gratin dauphinois   
 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





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



## MENU CONFORT DIGESTIF

FORMULE MIDI		AUTRES FORMULES		FORMULES SUPPLEMENTS	
MENU A 9,50€		MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ MENU C (Livré seul) 7,95€ □		SUPPLEMENTS 0,60€	
LUNDI	4	Potage de légumes	Potage de légumes		Potage de légumes
		Carottes cuites vinaigrette	Filet de lieu citron		
		Sauté de dinde au jus	Epinards béchamel		Bouillie de froment au café
		Riz créole	Liégeois vanille		
MARDI	5	Potage de légumes	Potage de légumes		Potage de légumes
		Betteraves vinaigrette	Tarte aux poireaux		
		Jambon braisé	Coquillettes		Fromage blanc vanille
		Haricots beurre	Pomme entière cuite au four		
MERCREDI	6	Potage de légumes	Potage de légumes		Potage de légumes
		Riz aux dés de jambon	Parmentier de poisson (PC)		
		Emincé de poulet au jus	***		Yaourt aromatisé
		Polenta crémeuse	Poire		
JEUDI	7	Potage de légumes	Potage de légumes		Potage de légumes
		Semoule mimolette	Œufs brouillés		
		Escalope de porc à la sauge	Endive braisée		Fromage blanc aux fruits
		Poêlée de légumes	Bouillie de froment vanillée		
	Fraidou				
	Flan nappé caramel				

VENDREDI 8	Potage poireau p.de terre Haricots verts vinaigrette Filet de colin sauce crevette Carottes persillées Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Potage poireau p.de terre Haché de veau au jus Riz pilaf Crème dessert caramel	Potage poireau p.de terre Floraline au lait
SAMEDI 9	Potage de légumes P. de terre échalote Poulet rôti Brunoise de légumes Fromage frais au sel de Guérande Fromage blanc nature	Potage de légumes Omelette nature Pâtes penne rigate Yaourt aromatisé	Potage de légumes Riz au lait au chocolat
DIMANCHE 10	Potage crécy Œuf dur Rôti de porc au jus Purée de potiron Gouda Far nature	Potage crécy Filet de colin sauce aurore Pomme vapeur Flan vanille	Potage crécy Faisselle nature

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

**Hors d'oeuvres :** Velouté de potiron aux éclats de marron  Mousse de canard et son chutney de figues

**Plats :** Rillettes de saumon à la ciboulette  Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa compotée de panais et potimarron


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

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*



Semaine n° 01 - du 04 au 10 Janvier 2021




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



Sans viande

FORMULE MIDI		SUPPLEMENTS FORMULES
MENU A 9,50€		SUPPLEMENTS 0,60€
LUNDI 4	<i>Potage de céleri</i> Salade de pâtes océane Colin pané citron Epinards béchamel Vache qui rit Purée pomme raisin sec	Potage de céleri Bouillie de froment au café
	<i>Potage de légumes</i> Chou blanc vinaigrette Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonade Saint Paulin Flan chocolat	Potage de légumes Fromage blanc vanille
	<i>Velouté de chou-fleur au curry</i> Betteraves vinaigrette Parmentier de poisson *** Fondu président Gaufre au chocolat	Velouté de chou-fleur au curry Yaourt aromatisé
	<i>Potage de légumes</i> Macédoine de légumes mayonnaise Œufs brouillés Poêlée de légumes Camembert Bouillie de froment vanillée	Potage de légumes Fromage blanc aux fruits

8 VENDREDI	Potage poireau p.de terre Salade de lentilles à l'échalote Filet de colin sauce crevette Carottes persillées Yaourt nature Purée pomme 4 épices		Potage poireau p.de terre Floraline au lait
9 SAMEDI	Potage paysanne Salade arlequin Omelette nature Trio de légumes Fromage frais au sel de Guérande Clémentines		Potage paysanne Riz au lait au chocolat
10 DIMANCHE	Potage crécy Céleri rémoulade Feuilleté de poisson beurre blanc Purée de potiron Petit fromage frais aux noix Far breton aux pruneaux		Potage crécy Faisselle nature

10 DIMANCHE	<b>MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi)</b>		 <i>Faites-vous plaisir avec notre gamme traiteur</i>
	<b>Hors d'oeuvres :</b> Velouté de potiron aux éclats de marron <input type="checkbox"/>	Mousse de canard et son chutney de figues <input type="checkbox"/>	
	<b>Plats :</b> Rillettes de saumon à la ciboulette <input type="checkbox"/> Tranche de gigot d'agneau poêlée à la crème d'ail et gratin dauphinois <input type="checkbox"/> Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa compotée de panais et potimarron <input type="checkbox"/> Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée <input type="checkbox"/>		
	<b>Fromages :</b> Assiette de 2 fromages <input type="checkbox"/>	Fromage blanc aux fines herbes <input type="checkbox"/>	
	<b>Desserts :</b> Crumble aux poires et son caramel fondant <input type="checkbox"/>	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise <input type="checkbox"/>	
	Délice de marrons spéculos <input type="checkbox"/>		

LES RECETTES ET COMPOSITIONS



Semaine n° 01 - du 04 au 10 Janvier 2021



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



MENU MIXE

		FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES	SUPPLEMENTS FORMULES
		Menu A 9,50€	Menu C (Livré en complément du midi) 5,80€ □ Menu C (Livré seul) 7,95€ □	SUPPLEMENTS 0,60€
4 LUNDI	Potage de céleri	<input type="checkbox"/>	Potage de céleri	Potage de céleri <input type="checkbox"/>
	Carottes cuites vinaigrette mixées		Filet de lieu citron mixé	
	Sauté de dinde grand-mère mixé		Purée de brocoli	Bouillie de froment au café <input type="checkbox"/>
	Purée d'épinards		Liégeois vanille	
5 MARDI	<i>Potage de légumes</i>	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes	Potage de légumes <input type="checkbox"/>
	Brunoise de légumes mixée		Bœuf bourguignon mixé	
	Jambon braisé au porto mixé		Purée de p. de terre	Fromage blanc vanille <input type="checkbox"/>
	Purée d'haricots beurre		Flan chocolat	
6 MERCREDI	Cotentin			
	Semoule au lait à la fleur d'oranger			
	Velouté de chou-fleur au curry	<input type="checkbox"/>	Velouté de chou-fleur au curry	Velouté de chou-fleur au curry <input type="checkbox"/>
	Betteraves vinaigrette mixées		Filet de colin mixé	
7 JEUDI	Emincé de poulet au cidre mixé		Purée de p. de terre	Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>
	Purée de petits pois		Yaourt nature	
	Fondu président			
	Entremets praliné			
7 JEUDI	<i>Potage de légumes</i>	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes	Potage de légumes <input type="checkbox"/>
	Macédoine de légumes vinaigrette mixée		Bœuf au jus mixé	
	Escalope de porc sauce sauge		Purée de navets	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>
	Purée de p. de terre		Bouillie de froment vanillée	
7 JEUDI	Fraidou			
	Flan nappé caramel			

8 VENDREDI	Potage poireau p.de terre	Potage poireau p.de terre	Potage poireau p.de terre
	Haricots verts vinaigrette mixés	Haché de veau au jus mixé	Floraline au lait
	Filet de colin sauce crevettes mixé	Purée de céleri	
9 SAMEDI	Purée de carottes	Crème dessert caramel	
	Yaourt nature		
	Purée pomme 4 épices		
	<i>Potage paysanne</i>	Potage paysanne	Potage paysanne
	Tian petits pois carottes*	Omelette mixée*	Riz au lait au chocolat
10 DIMANCHE	Escalope de poulet sauce chasseur mixée	Purée de p. de terre	
	Purée de chou-fleur	Yaourt aromatisé	
	Fromage frais au sel de Guérande		
	Fromage blanc au coulis de mangue		
	<i>Potage crécy</i>	Potage crécy	Potage crécy
10 DIMANCHE	Céleri rémoulade mixé*	Bœuf au jus mixé	Faisselle nature
	Rôti de porc aux oignons mixés	Purée de blettes	
	Flageolets mixés	Flan vanille	
	Petit fromage frais aux noix		
	Mousse café		

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



*Faites-vous plaisir avec  
notre gamme traiteur*

10 DIMANCHE	<b>Hors d'oeuvres :</b> Velouté de potiron aux éclats de marron <input type="checkbox"/>	Mousson de canard et son chutney de figues <input type="checkbox"/>
	Rillettes de saumon à la ciboulette <input type="checkbox"/>	
	<b>Plats :</b> Tranche de gigot d'agneau poêlée à la crème d'ail et gratin dauphinois <input type="checkbox"/>	Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa comptée de panais et potimarron <input type="checkbox"/>
	Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée <input type="checkbox"/>	
	<b>Fromages :</b> Assiette de 2 fromages <input type="checkbox"/>	Fromage blanc aux fines herbes <input type="checkbox"/>
<b>Desserts :</b>	Crumble aux poires et son caramel fondant <input type="checkbox"/>	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise <input type="checkbox"/>
	Délice de marrons spéculos <input type="checkbox"/>	

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

Semaine n° 01 - du 04 au 10 Janvier 2021




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



**MENU HYPERPROTEINE**

		FORMULE MIDI	SUPPLEMENTS FORMULES		
		MENU A 9,50€	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 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 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 Yaourt aromatisé
			JEUDI	7	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons (PC) *** Camembert Flan nappé caramel

8 VENDREDI	Potage poireau p.de terre		Potage poireau p.de terre
	Salade de lentilles à l'échalote		
	Filet de colin sauce crevette		Floraline au lait
9 SAMEDI	Carottes persillées		
	Yaourt nature		
	Purée pomme 4 épices		Potage paysanne
	Potage paysanne		Riz au lait au chocolat
10 DIMANCHE	Saucisson à l'ail		
	Poulet sauce chasseur		
	Pâtes penne rigate		
	Fromage frais au sel de Guérande		
	Clémentines		
	Potage crécy		Potage crécy
10 DIMANCHE	Céleri rémoulade		
	Rôti de porc aux oignons		
	Purée de potiron		Faisselle nature
	Petit fromage frais aux noix		
	Far breton aux pruneaux		

10 DIMANCHE	<b>MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi)</b>		<i>Faites-vous plaisir avec notre gamme traiteurs</i>
			
10 DIMANCHE	<b>Hors d'oeuvres :</b>	Velouté de potiron aux éclats de marron ☐ Rillettes de saumon à la ciboulette ☐	Mousson de canard et son chutney de figues ☐
	<b>Plats :</b>	Tranche de gignot d'agneau poêlée à la crème d'ail et gratin dauphinois ☐ Compotée de panais et potimarron ☐	Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée ☐
	<b>Fromages :</b>	Assiette de 2 fromages ☐	Fromage blanc aux fines herbes ☐
	<b>Desserts :</b>	Crumble aux poires et son caramel fondant ☐ Délice de marrons spéculos ☐	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise ☐

#### LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Semoule fantaise: semoule, tomate, maïs

Salade antillaise: riz, ananas, poivrons