



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	11	Crème soubise Salade de perles citron coriandre Emincé de dindé sauce blanche Jardinière de légumes Emmental Entremets café	Crème soubise Salade de perles citron coriandre Clafoutis de légumes Fondue de poireaux Emmental Clémentines	Crème soubise Clafoutis de légumes Fondue de poireaux Clémentines	Salade de perles citron coriandre Clafoutis de légumes Fondue de poireaux	Crème soubise	Riz au lait		
	MARDI	12	Velouté de lentilles corail Emincé de carottes et chou blanc vinaigrette Tortis bolognaise (PC) *** Petit fromage frais aux noix Flan chocolat	Velouté de lentilles corail Emincé de carottes et chou blanc vinaigrette Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Petit fromage frais aux noix Tapioca au lait vanille	Velouté de lentilles corail Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Tapioca au lait vanille	Emincé de carottes et chou blanc vinaigrette Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) ***	Velouté de lentilles corail	Faisselle nature	
		MERCREDI	13	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Bœuf mode Purée de p. de terre Yaourt nature Poire	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Yaourt nature Crème pâtissière au café	Potage de légumes Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Crème pâtissière au café	Betteraves vinaigrette Cassolette de poisson aux légumes (PC) ***	Potage de légumes	Fromage blanc aux fruits
			JEUDI	14	Potage poireaux p. de terre Chou rouge râpé Poulet rôti Poêlée forestière Petit fromage frais aux noix Moelleux à la cannelle	Potage poireaux p. de terre Chou rouge râpé Omelette s/ sel Pâtes macaronis Petit fromage frais aux noix Liégeois vanille	Potage poireaux p. de terre Omelette s/ sel Pâtes macaronis Orange	Chou rouge râpé Omelette s/ sel Pâtes macaronis	Potage poireaux p. de terre

VENDREDI 15 SAMEDI 16 DIMANCHE 17	<i>Potage de légumes</i> Céleri sauce fromage blanc curry Matelote de poisson Riz créole Yaourt nature Crème au citron	<i>Potage de légumes</i> Céleri sauce fromage blanc curry Haché de veau au jus Brunoise de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	<i>Potage de légumes</i> Haché de veau au jus Brunoise de légumes Poire au vin	Céleri sauce fromage blanc curry Haché de veau au jus Brunoise de légumes	Potage de légumes Flan nappé caramel
	<i>Velouté de potiron</i> Carottes râpées vinaigrette Escalope de porc au jus Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme mangue	<i>Velouté de potiron</i> Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde au jus Purée d'haricots beurre Cotentin Mousse café	<i>Velouté de potiron</i> Emincé de dinde au jus Purée d'haricots beurre Yaourt aromatisé	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde au jus Purée d'haricots beurre	Velouté de potiron Fromage blanc vanille
	<i>Potage de légumes</i> Tartare de légumes au fromage blanc Parmentier de canard (PC) *** Fromage frais nature Tarte au flan	<i>Potage de légumes</i> Tartare de légumes au fromage blanc Salsifis au bœuf (PC) *** Fromage frais nature Tarte au flan	<i>Potage de légumes</i> Salsifis au bœuf (PC) *** Semoule au lait vanillée	Tartare de légumes au fromage blanc Salsifis au bœuf (PC) ***	Potage de légumes Semoule au lait vanillée

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

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

Faites-vous plaisir avec notre gamme traiteur



LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade charcutière: p. de terre, jambon, oignon
Poêlée forestière: haricots verts, carottes, navets, champignons
P. de terre à la savoyarde: p. de terre, lardons, jambon, oignon, béchamel, emme

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€
11	LUNDI	Crème soubise Salade de perles citron coriandre Emince de dinde sauce blancquette Jardinière de légumes Pavé demi sel Entremets café s/ sucre	Crème soubise Salade de perles citron coriandre Clafoutis normand Fondue de poireaux Emmental Clémentines	Crème soubise Clafoutis normand Fondue de poireaux Clémentines	Salade de perles citron coriandre Clafoutis normand Fondue de poireaux	Crème soubise Riz au lait s/sucre
	12	MARDI	Velouté de lentilles corail Salade coleslaw Tortis bolognaise (PC) *** Gouda Kiwi	Velouté de lentilles corail Salade coleslaw Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Fraidou Tapioca au lait vanille s/ sucre	Velouté de lentilles corail Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Tapioca au lait vanille s/ sucre	Salade coleslaw Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) ***
13	MERCREDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette P. de terre à la savoyarde (PC) *** Yaourt nature Poire	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Fondu président Creme patissiere au cate s/ sucre	Potage de légumes Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Crème pâtissière au café s/ sucre	Betteraves vinaigrette Cassolette de poisson aux légumes (PC) ***	Potage de légumes Fromage blanc nature
	14	JEUDI	Potage poireaux p. de terre Chou rouge râpé Poulet rôti Poêlée forestière Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux à la cannelle s/ sucre	Potage poireaux p. de terre Haricots verts échalotes Omelette Pâtes macaronis Tomme blanche Orange	Potage poireaux p. de terre Omelette Pâtes macaronis Orange	Chou rouge râpé Omelette Pâtes macaronis

15 VENDREDI	Potage de légumes Céleri rémoulade au curry Matelote de poisson Riz créole Brie Crème au citron s/ sucre	Potage de légumes Céleri rémoulade au curry Chou farçi et ses légumes (PC) *** Vache qui rit Floraline au lait à la cannelle s/ sucre	Potage de légumes Quenelles de volaille sauce paprika Brunoise de légumes Floraline au lait à la cannelle s/ sucre	Céleri rémoulade au curry Quenelles de volaille sauce paprika Brunoise de légumes	Potage de légumes Floraline au lait à la cannelle s/ sucre
	Velouté de potiron Carottes râpées vinaigrette Palette de porc 1/2 sel Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme mangue	Velouté de potiron Riz mimosa Cordon bleu de volaille Haricots beurre persillés Bûchette mi chèvre Purée pomme mangue	Velouté de potiron Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt nature	Carottes râpées vinaigrette Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade	Velouté de potiron Fromage blanc nature
	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Parmentier de canard (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux pommes s/ sucre	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Filet de lieu sauce normande Chou-fleur au curcuma Mimolette Clafoutis aux pommes s/ sucre	Potage de légumes Salsifis au bœuf (PC) *** Semoule au lait s/ sucre	Tartare de légumes au fromage frais Salsifis au bœuf (PC) ***	Potage de légumes Semoule au lait 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 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 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 coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade charcutière: p. de terre, jambon, oignon
Poêlée forestière: haricots verts, carottes, navets, champignons
P. de terre à la savoyarde: p. de terre, lardons, jambon, oignon, béchamel, emmental

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€
LUNDI	Crème soubise Salade de perles citron coriandre Emincé de dinde sauce blanquette Jardinière de légumes Emmental Entremets café s/ sucre	Crème soubise Clafoutis de légumes Fondue de poireaux Clémentines	Salade de perles citron coriandre Clafoutis de légumes Fondue de poireaux	Crème soubise Riz au lait s/sucre
MARDI	Velouté de lentilles corail Emincé de carottes et chou blanc vinaigrette Tortis bolognaise (PC) *** Petit fromage frais aux noix Kiwi	Velouté de lentilles corail Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Tapioca au lait vanille s/ sucre	Emincé de carottes et chou blanc vinaigrette Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) ***	Velouté de lentilles corail Faisselle nature
MERCREDI	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Bœuf mode Purée de p. de terre Yaourt nature Poire	Potage de légumes Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Crème pâtissière au café s/ sucre	Betteraves vinaigrette Cassolette de poisson aux légumes (PC) ***	Potage de légumes Fromage blanc nature
JEUDI	Potage poireaux p. de terre Chou rouge râpé Poulet rôti Poêlée forestière Petit fromage frais aux noix Moelleux à la cannelle s/ sucre	Potage poireaux p. de terre Omelette s/ sel Pâtes macaronis Orange	Chou rouge râpé Omelette s/ sel Pâtes macaronis	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment fleur d'oranger s/sucre

15 VENDREDI	<i>Potage de légumes</i> Céleri sauce fromage blanc curry Matelote de poisson Riz créole Yaourt nature Crème au citron s/ sucre	Potage de légumes Haché de veau au jus Brunoise de légumes Floraline au lait à la cannelle s/ sucre	Céleri sauce fromage blanc curry Haché de veau au jus Brunoise de légumes Floraline au lait à la cannelle s/ sucre	Potage de légumes Floraline au lait à la cannelle s/ sucre
16 SAMEDI	<i>Velouté de potiron</i> Carottes râpées vinaigrette Escalope de porc au jus Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme mangue	Velouté de potiron Emincé de dinde au jus Purée d'haricots beurre Yaourt nature	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde au jus Purée d'haricots beurre	Velouté de potiron Fromage blanc nature
17 DIMANCHE	<i>Potage de légumes</i> Tartare de légumes au fromage blanc Parmentier de canard (PC) *** Fromage frais nature Clafoutis aux pommes s/ sucre	Potage de légumes Salsifis au bœuf (PC) *** Semoule au lait s/ sucre	Tartare de légumes au fromage blanc Salsifis au bœuf (PC) ***	Potage de légumes Semoule au lait s/ sucre

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

Rillettes de saumon à la ciboulette

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 coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Salade charcutière: p. de terre, jambon, oignon

Poêlée forestière: haricots verts, carottes, navets, champignons

P. de terre à la savoyarde: p. de terre, lardons, jambon,





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	11	Potage de légumes Salade de perles aux petits légumes Emincé de dinde au jus Jardinière de légumes Pavé demi sel Entremets café	Potage de légumes Clafoutis de légumes Fondue de poireaux Crème dessert caramel	Potage de légumes Riz au lait		
	MARDI	12	Potage de légumes Œuf dur vinaigrette Filet de colin beurre fondu Pâtes tortis Gouda Flan chocolat	Potage de légumes Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Tapioca au lait	Potage de légumes Faisselle nature	
		MERCREDI	13	Potage de légumes Betteraves vinaigrette Bœuf mode Purée de p. de terre Yaourt nature Poire	Potage de légumes Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Crème pâtissière au café	Potage de légumes Fromage blanc aux fruits
			JEUDI	14	Potage poireaux p. de terre Pâté de foie Poulet rôti Navets Tomme blanche Moelleux à la cannelle	Potage poireaux p. de terre Omelette Pâtes macaronis Liégeois vanille

VENDREDI 15	<i>Potage de légumes</i> P. de terre vinaigrette Matelote de poisson Brunoise de légumes Brie Crème au citron	<i>Potage de légumes</i> Quenelles de volaille sauce paprika Riz créole Poire au sirop	Potage de légumes Flan nappé caramel
SAMEDI 16	<i>Velouté de potiron</i> Riz mimosa Palette de porc 1/2 sel Haricots beurre Cotentin Purée pomme mangue	<i>Velouté de potiron</i> Emincé de dinde au jus Coquillettes Yaourt aromatisé	Velouté de potiron Fromage blanc vanille
DIMANCHE 17	<i>Potage de légumes</i> Tartare de légumes au fromage frais Parmentier de canard (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Tarte au flan	<i>Potage de légumes</i> Filet de lieu sauce normande Salsifis Semoule au lait vanillée	Potage de légumes Semoule au lait vanillée


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*



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 11	Crème soubise <input type="checkbox"/>	Crème soubise <input type="checkbox"/>
	Salade de perles citron coriandre	
	Clafoutis normand	
	Jardinière de légumes	Riz au lait <input type="checkbox"/>
	Pavé demi sel	
MARDI 12	Entremets café	
	Velouté de lentilles corail <input type="checkbox"/>	Velouté de lentilles corail <input type="checkbox"/>
	Salade coleslaw	
	Filet de colin sauce concaroise	
	Pâtes tortis	Faisselle nature <input type="checkbox"/>
	Gouda	
MERCREDI 13	Flan chocolat	
	Potage de légumes <input type="checkbox"/>	Potage de légumes <input type="checkbox"/>
	Crêpe au fromage	
	Cassolette de poisson aux légumes	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>

JEUDI 14	Yaourt nature	
	Poire	
	Potage poireaux p. de terre <input type="checkbox"/>	Potage poireaux p. de terre <input type="checkbox"/>
	Chou rouge râpé	
	Omelette	
	Poêlée forestière	Bouillie de froment fleur d'oranger <input type="checkbox"/>
Petit fromage frais ail et fines herbes		
Moelleux à la cannelle		

VENDREDI 15	<i>Potage de légumes</i> Céleri rémoulade au curry Matelote de poisson Riz créole Brie Crème au citron	Potage de légumes Flan nappé caramel
SAMEDI 16	<i>Velouté de potiron</i> Riz mimosa Pizza au fromage Haricots beurre persillés Cotentin Purée pomme mangue	Velouté de potiron Fromage blanc vanille
DIMANCHE 17	<i>Potage de légumes</i> Tartare de légumes au fromage frais Filet de lieu sauce normande Chou-fleur au curcuma Fromage frais au sel de Guérande Tarte au flan	Potage de légumes Semoule au lait vanillée

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 Mousse de canard et son chutney de figues

Rillettes de saumon à la ciboulette

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS





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€
11 LUNDI	Crème soubise	<input type="checkbox"/>	Crème soubise	Crème soubise <input type="checkbox"/>
	Macédoine de légumes vinaigrette mixé	<input type="checkbox"/>	Jambon blanc mixé	
	Emincé de dinde sauce blanquette mixé	<input type="checkbox"/>	Purée de p. de terre	Riz au lait <input type="checkbox"/>
	Purée de carottes	<input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel	
12 MARDI	Pavé demi sel	<input type="checkbox"/>		
	Entremets café	<input type="checkbox"/>		
	<i>Velouté de lentilles corail</i>	<input type="checkbox"/>	Velouté de lentilles corail	Velouté de lentilles corail <input type="checkbox"/>
	Céleri rémoulade mixé*	<input type="checkbox"/>	Emincé de volaille au jus mixé	Faisselle nature <input type="checkbox"/>
13 MERCREDI	Filet de colin sauce concarnoise mixé	<input type="checkbox"/>	Purée d'haricots verts	
	Purée d'épinards	<input type="checkbox"/>	Faisselle	
	Fraidou	<input type="checkbox"/>		
	Flan chocolat	<input type="checkbox"/>		
14 JEUDI	Potage de légumes	<input type="checkbox"/>	Potage de légumes	Potage de légumes <input type="checkbox"/>
	Betterave vinaigrette mixé	<input type="checkbox"/>	Filet de colin au beurre fondu mixé	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>
	Bœuf mode mixé	<input type="checkbox"/>	Purée de carottes	
	Purée de p. de terre	<input type="checkbox"/>	Crème pâtissière au café	
14 JEUDI	Yaourt nature	<input type="checkbox"/>		
	Purée de pommes	<input type="checkbox"/>		
	<i>Potage poireaux p. de terre</i>	<input type="checkbox"/>	Potage poireaux p. de terre	Potage poireaux p. de terre <input type="checkbox"/>
	Haricots verts vinaigrette mixés	<input type="checkbox"/>	Omelette mixée*	
14 JEUDI	Escalope de poulet au jus mixée	<input type="checkbox"/>	Purée de p. de terre	Bouillie de froment fleur d'oranger <input type="checkbox"/>
	Purée de navets	<input type="checkbox"/>		
14 JEUDI	Petit fromage frais ail et fines herbes	<input type="checkbox"/>		
	Liégeois vanille	<input type="checkbox"/>	Bouillie de froment fleur d'oranger	

15 VENDREDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Salade pâtes tomate mixée*	Haché de veau au jus mixé	Flan nappé caramel
	Matelote de poisson mixée	Purée de potiron	
16 SAMEDI	Purée de brocoli	Floraline au lait à la cannelle	
	Yaourt nature		
	Crème au citron		
	<i>Velouté de potiron</i>	Velouté de potiron	Velouté de potiron
17 DIMANCHE	Carottes cuites vinaigrette mixées	Emincé de dinde au jus mixé	Fromage blanc vanille
	Escalope de porc au jus mixée	Purée d'haricots beurre	
	Lentilles mixées	Yaourt aromatisé	
	Cotentin		
	Purée pomme mangue		
17 DIMANCHE	<i>Potage de légumes</i>	Potage de légumes	Potage de légumes
	Tian petits pois carottes mixé*	Filet de lieu sauce normande mixé	
	Sauté de canard au jus mixé	Purée de salsifis	Semoule au lait vanillée
	Purée de p. de terre		
	Fromage frais au sel de Guérande		
17 DIMANCHE	Flan nappé caramel	Fromage blanc vanille	

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



*Faites-vous plaisir avec
notre gamme traiteurs*

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

Mousson de canard et son chutney de figues

Rillettes de saumon à la ciboulette

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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

Semaine n° 02 - du 11 au



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	11	Crème soubise Salade de perles citron coriandre Emincé de dinde sauce blanquette Jardinière de légumes Pavé demi sel Entremets café	Crème soubise Riz au lait		
	MARDI	12	Velouté de lentilles corail Salade coleslaw Tortis bolognaise (PC) *** Gouda Flan chocolat	Velouté de lentilles corail Faisselle nature	
		MERCREDI	13	Potage de légumes Betteraves vinaigrette P. de terre à la savoyarde (PC) *** Yaourt nature Poire	Potage de légumes Fromage blanc aux fruits
			JEUDI	14	Potage poireaux p. de terre Pâté de foie Poulet rôti Poêlée forestière Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux à la cannelle

VENDREDI 15	Potage de légumes Céleri rémoulade au curry Matelote de poisson Riz créole Brie Crème au citron		Potage de légumes Flan nappé caramel
	Velouté de potiron Carottes râpées vinaigrette Palette de porc 1/2 sel Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme mangue		Velouté de potiron Fromage blanc vanille
	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Parmentier de canard (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Tarte au flan		Potage de légumes Semoule au lait vanillée
ou DIMANCHE 17	<p style="text-align: center;">MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi)</p> <p><i>Faites-vous plaisir avec notre gamme traiteurs</i></p> <p>Hors d'oeuvres : Velouté de potiron aux éclats de marron <input type="checkbox"/> Mousse de canard et son chutney de figues <input type="checkbox"/> Rillettes de saumon à la ciboulette <input type="checkbox"/></p> <p>Plats : 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"/></p> <p>Fromages : Assiette de 2 fromages <input type="checkbox"/> Fromage blanc aux fines herbes <input type="checkbox"/></p> <p>Desserts : 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"/></p>		

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade charcutière: p. de terre, jambon, oignon

Poêlée forestière: haricots verts, carottes, navets, champignons

P. de terre à la savoyarde: p. de terre, lardons, jambon, oignon, béchamel, emmental