



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



Semaine n° 03 - du 18 au 24 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€
LUNDI 18	Betteraves ciboulette Coquillettes façon carbonara (PC) *** Clémentines	Velouté de champignons Carottes aux gesiers de volaille confits (PC) *** Riz au lait au caramel	Betteraves ciboulette Carottes aux gesiers de volaille confits (PC) ***	Velouté de champignons □ Faisselle nature □
MARDI 19	Pâté forestier Jambon braisé sauce chasseur Purée de pois cassés Pomme du Verger	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat au lait Crème de potiron et muscade	Macédoine de légumes mayonnaise Crêpe aux fruits de mer Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes □ Fromage blanc vanille □
MERCREDI 20	Chou rouge aux raisins Boulettes de bœuf forestière Riz créole Purée pomme orange	Poêlée de légumes aux lardons (PC) *** Fromage blanc au miel	Chou rouge aux raisins Poêlée de légumes aux lardons (PC) ***	Crème de potiron et muscade □ Flan nappé caramel □
JEUDI 21	Carottes râpées vinaigrette Poulet Vallée d'Auge Céleri braisé Tarte Normande	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) *** Purée pomme myrtille	Carottes râpées vinaigrette Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) ***	Potage de légumes □ Riz au lait à la vanille □

VENREDI 22	Cervelas vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Epinards à la crème Entremets caramel	Potage Dubarry Risotto fermière (PC) *** Poire	Cervelas vinaigrette Risotto fermière (PC) ***	Potage Dubarry Tapioca au lait au chocolat
	Chou-fleur vinaigrette au curry Boudin noir Purée de p. de terre Crème dessert vanille	Potage de légumes Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes Kiwi	Chou-fleur vinaigrette au curry Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger
	Andouille Sauté de porc à la moutarde Carottes persillées Moelleux au chocolat	Velouté de lentilles corail Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Andouille Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade	Velouté de lentilles corail Fromage blanc aux fruits
SAMEDI 23				
DIMANCHE 24				

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 Strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg

Salade auvergnate: chou blanc, emmental

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

