



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**

		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	18	Velouté de champignons Betteraves ciboulette Coquillettes façon carbonara (PC) *** Saint Paulin Clémentines	Velouté de champignons Taboulé Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président Flan vanille	Velouté de champignons Carottes aux gésiers de volaille confits (PC) *** Riz au lait au caramel	Betteraves ciboulette Carottes aux gésiers de volaille confits (PC) ***	Velouté de champignons  Faisselle nature		
	MARDI	19	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Omelette Duo d'haricots verts et beurre persillés Pavé 1/2 sel Crème pâtissière au rhum	Potage de légumes Pâté forestier Jambon braisé sauce chasseur Purée de pois cassés Coulommiers Pomme du Verger	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat au lait	Macédoine de légumes mayonnaise Crêpe aux fruits de mer Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes  Fromage blanc vanille	
		MERCREDI	20	Crème de potiron et muscade Chou rouge aux raisins Boulettes de bœuf forestière Riz créole Yaourt nature Purée pomme orange	Crème de potiron et muscade Salade Strasbourgeoise Beignets de poisson Endive béchamel Gouda Liégeois vanille	Crème de potiron et muscade 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	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Poulet Vallée d'Auge Céleri braisé Cotentin Tarte Normande	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) *** Purée pomme myrtille	Carottes râpées vinaigrette Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) ***

22  
VENDREDI

Potage Dubarry  
Cervelas vinaigrette  
Filet de colin sauce bretonne  
Epinards à la crème  
Petit fromage frais ail et fines herbes  
Entremets caramel

Potage Dubarry  
Salade auvergnate  
Rougail de saucisse  
Polenta crémeuse  
Carré fromager  
Flan chocolat

Potage Dubarry  
Risotto fermière (PC)  
\*\*\*  
Poire

Cervelas vinaigrette  
Risotto fermière (PC)  
\*\*\*

Potage Dubarry  
Tapioca au lait au chocolat

23  
SAMEDI

Potage de légumes  
Chou-fleur vinaigrette au curry  
Boudin noir  
Purée de p. de terre  
Emmental  
Crème dessert vanille

Potage de légumes  
Salade de pâtes au basilic  
Emincé de dinde sauce aurore  
Petits pois  
Fraidou  
Mousse citron

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

24  
DIMANCHE

Velouté de lentilles corail  
Andouille  
Sauté de porc à la moutarde  
Carottes persillées  
Crème anglaise  
Moelleux au chocolat

Velouté de lentilles corail  
Betteraves à l'orange  
Bœuf façon baecoffe (PC)  
\*\*\*  
Pont l'Evêque  
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

**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   
Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée

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

**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 Strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg

Salade auvergnate: chou blanc, emmental

Bœuf façon baecoffe: Egréné de bœuf, p. de terre, poireaux, oignons

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