



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	18	Velouté de champignons Betteraves ciboulette Estouffade de bœuf Coquillettes Yaourt nature Clémentines	Velouté de champignons Betteraves ciboulette Escalope de dinde à la crème Carottes braisées Yaourt nature Riz au lait au caramel	Velouté de champignons Escalope de dinde à la crème Carottes braisées Riz au lait au caramel	Betteraves ciboulette Escalope de dinde à la crème Carottes braisées	Velouté de champignons Faisselle nature	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	19	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Omelette s/ sel Duo d'haricots verts et beurre persillés Fromage blanc nature Crème pâtissière au rhum	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Jambon s/ sel Purée de pois cassés Fromage blanc nature Pomme du Verger	Potage de légumes Jambon s/ sel Purée de pois cassés Mousse au chocolat au lait	Macédoine vinaigrette Jambon s/ sel Purée de pois cassés	Potage de légumes Fromage blanc vanille	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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 Chou rouge aux raisins Filet de lieu sauce citron Endive béchamel Yaourt nature Liégeois vanille	Crème de potiron et muscade Filet de lieu sauce citron Endive béchamel Fromage blanc au miel	Chou rouge aux raisins Filet de lieu sauce citron Endive béchamel	Crème de potiron et muscade Flan nappé caramel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	21	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Poulet Vallée d'Auge Céleri braisé Cotentin Tarte Normande	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Steak haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme myrtille	Potage de légumes Steak haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées Purée pomme myrtille	Carottes râpées vinaigrette Steak haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées	Potage de légumes Riz au lait à la vanille	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

VENDREDI 22	Potage Dubarry	Potage Dubarry	Potage Dubarry	Salade de perles aux petits légumes	Potage Dubarry
	Salade de perles aux petits légumes	Chou blanc vinaigrette	Risotto fermière (PC)	Filet de colin sauce bretonne	Tapioca au lait au chocolat
	Epinars à la crème	Risotto fermière (PC)	***	Fromage frais nature	
SAMEDI 23	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Chou-fleur vinaigrette au curry	Potage de légumes
	Chou-fleur vinaigrette au curry	Chou-fleur vinaigrette au curry	Œufs brouillés aux champignons	Emincé de dinde sauce aurore	Floraline au lait à la fleur d'oranger
	Purée de p. de terre	Œufs brouillés aux champignons	Julienne de légumes	Emmental	
DIMANCHE 24	Velouté de lentilles corail	Velouté de lentilles corail	Velouté de lentilles corail	Betteraves à l'orange	Velouté de lentilles corail
	Betteraves à l'orange	Betteraves à l'orange	Bœuf façon baeckoffe (PC)	Sauté de porc au jus	Fromage blanc aux fruits
	Carottes persillées	Bœuf façon baeckoffe (PC)	***	Crème anglaise	
	Moelleux au chocolat	Moelleux au chocolat	Liégeois café		

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

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

*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 baeckoffe: 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





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€
18 LUNDI		Velouté de champignons Betteraves ciboulette Coquillettes façon carbonara (PC) *** Saint Paulin Clémentines	Velouté de champignons Betteraves ciboulette Carottes aux gesiers de volaille confits (PC) *** Fondus président Riz au lait s/ sucre	Velouté de champignons Carottes aux gesiers de volaille confits (PC) *** Riz au lait s/ sucre	Betteraves ciboulette Carottes aux gesiers de volaille confits (PC) ***	Velouté de champignons Faisselle
	19 MARDI	Potage de légumes Macedoine de légumes mayonnaise Omelette Duo d'haricots verts et beurre persillés Pavé 1/2 sel Crème pâtissière au rhum s/sucre	Potage de légumes Macedoine de légumes mayonnaise Jambon sauce chasseur Purée de pois cassés Coulommiers Pomme du Verger	Potage de légumes Jambon sauce chasseur Purée de pois cassés Pomme du Verger	Macedoine de légumes mayonnaise Jambon sauce chasseur Purée de pois cassés	Potage de légumes Fromage blanc nature
		20 MERCREDI	Crème de potiron et muscade Chou rouge vinaigrette Boulettes de bœuf forestière Riz créole Yaourt nature Purée pomme orange	Crème de potiron et muscade Chou rouge vinaigrette Filet de lieu sauce citron Endive béchamel Gouda Bouillie de froment au café s/ sucre	Crème de potiron et muscade Filet de lieu sauce citron Endive béchamel Bouillie de froment au café s/ sucre	Chou rouge vinaigrette Filet de lieu sauce citron Endive béchamel
21 JEUDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Poulet Vallée d'Auge Céleri braisé Cotentin Clafoutis aux quetsches s/ sucre		Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Steak haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées Yaourt nature Purée pomme myrtille	Potage de légumes Steak haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées Purée pomme myrtille	Carottes râpées vinaigrette Steak haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées	Potage de légumes Riz au lait vanille s/ sucre

22 VENDREDI	Potage Dubarry Salade de perles aux petits légumes Filet de colin sauce bretonne Epinards à la crème Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets vanille s/ sucre	Potage Dubarry Chou blanc vinaigrette Rougail de saucisse Polenta crémeuse Carré fromager Entremets vanille s/ sucre	Potage Dubarry Risotto fermière (PC) *** Poire	Salade de perles aux petits légumes Risotto fermière (PC) ***	Potage Dubarry Tapioca au lait au cacao s/sucre	
	23 SAMEDI	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette au curry Boudin noir Purée de p. de terre Emmental Kiwi	Potage de légumes Salade de pâtes au basilic Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes Fraidou Kiwi	Potage de légumes Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes Floraline à la fleur d'oranger s/sucre	Chou-fleur vinaigrette au curry Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger s/sucre
	24 DIMANCHE	Velouté de lentilles corail Betteraves à l'orange Sauté de porc à la moutarde Carottes braisées Pont l'Evêque Moelleux au cacao s/ sucre	Velouté de lentilles corail Betteraves à l'orange Bœuf façon baecoffe (PC) *** Pont l'Evêque Moelleux au cacao s/ sucre	Velouté de lentilles corail Bœuf façon baecoffe (PC) *** Pomme du Verger	Betteraves à l'orange Bœuf façon baecoffe (PC) ***	Velouté de lentilles corail Fromage blanc nature

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 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





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€
18 LUNDI		Velouté de champignons	Velouté de champignons	Betteraves ciboulette	Velouté de champignons
		Betteraves ciboulette	Escalope de dinde à la crème	Escalope de dinde à la crème	
		Estouffade de bœuf	Carottes braisées	Carottes braisées	Faisselle
		Coquillettes	Riz au lait s/ sucre		
19 MARDI		Yaourt nature			
		Clémentines			
		Potage de légumes	Potage de légumes	Macédoine vinaigrette	Potage de légumes
		Macédoine vinaigrette	Jambon s/ sel	Jambon s/ sel	
20 MERCREDI		Omelette s/ sel	Purée de pois cassés	Purée de pois cassés	Fromage blanc nature
		Duo d'haricots verts et beurre persillés	Pomme du Verger		
		Fromage blanc nature			
		Crème pâtissière au rhum s/sucre			
21 JEUDI		Crème de potiron et muscade	Crème de potiron et muscade	Chou rouge vinaigrette	Crème de potiron et muscade
		Chou rouge vinaigrette	Filet de lieu sauce citron	Filet de lieu sauce citron	
		Boulettes de bœuf forestière	Endive béchamel	Endive béchamel	Bouillie de froment au café s/ sucre
		Riz créole	Bouillie de froment au café s/ sucre		
21 JEUDI		Yaourt nature			
		Purée pomme orange			
		Potage de légumes	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
		Carottes râpées vinaigrette	Steak haché de veau sauce poivre vert	Steak haché de veau sauce noivre vert	
21 JEUDI		Poulet Vallée d'Auge	Lentilles cuisinées	Lentilles cuisinées	Riz au lait vanille s/ sucre
		Céleri braisé			
		Rondelé			
		Clafoutis aux quetsches s/ sucre	Purée pomme myrtille		

22 VENDREDI	<i>Potage Dubarry</i> Salade de perles aux petits légumes Filet de colin sauce bretonne Epinards à la crème Fromage frais nature Entremets vanille s/ sucre	Potage Dubarry Risotto fermière (PC) *** Poire	Salade de perles aux petits légumes Risotto fermière (PC) ***	Potage Dubarry Tapioca au lait au cacao s/sucre
23 SAMEDI	<i>Potage de légumes</i> Chou-fleur vinaigrette au curry Emincé de dinde sauce aurore Purée de p. de terre Emmental Kiwi	Potage de légumes Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes Floraline à la fleur d'oranger s/ sucre	Chou-fleur vinaigrette au curry Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger s/sucre
24 DIMANCHE	<i>Velouté de lentilles corail</i> Betteraves à l'orange Sauté de porc au jus Carottes braisées Yaourt nature Moelleux au cacao s/ sucre	Velouté de lentilles corail Bœuf façon baeckoffe *** Pomme du Verger	Betteraves à l'orange Bœuf façon baeckoffe ***	Velouté de lentilles corail Fromage blanc 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

Fromages : Tranche de gigot d'agneau poêlée à la crème d'ail et gratin dauphinois Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée 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 baeckoffe: Egréné de bœuf, p. de terre, poireaux, oignons





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€
18 LUNDI		Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
		Betteraves ciboulette	Escalope de dinde au jus	Faisselle nature
		Sauté de bœuf au jus	Carottes braisées	
		Coquillettes	Riz au lait au caramel	
19 MARDI		Saint Paulin		
		Flan vanille		
		Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
		Semoule mimolette	Jambon braisé	Fromage blanc vanille
20 MERCREDI		Omelette	Purée de p. de terre	
		Duo d'haricots verts et beurre persillés	Mousse au chocolat au lait	
		Fromage blanc nature		
		Crème pâtissière au rhum		
21 JEUDI		Crème de potiron et muscade	Crème de potiron et muscade	Crème de potiron et muscade
		Carottes cuites vinaigrette au cumin	Filet de lieu sauce citron	Flan nappé caramel
		Boulettes de bœuf au jus	Endive béchamel	
		Riz créole	Fromage blanc au miel	
21 JEUDI		Yaourt nature		
		Purée pomme orange		
		Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
		Haricots verts vinaigrette	Steak haché de veau au jus	Riz au lait à la vanille
21 JEUDI		Poulet Vallée d'Auge	Pâtes tortis	
		Navets		
		Yaourt aromatisé		
	Clafoutis nature	Purée de pommes		

VENDREDI 22	<i>Potage de légumes</i> Salade de perles aux petits légumes Filet de colin sauce citron Epinards Fromage frais nature Entremets caramel	<i>Potage de légumes</i> Risotto fermière (PC) *** Poire	Potage de légumes Tapioca au lait au chocolat
SAMEDI 23	<i>Potage de légumes</i> Pâtes au basilic Emincé de dinde sauce aurore Purée de p. de terre Emmental Crème dessert vanille	<i>Potage de légumes</i> Œufs brouillés Julienne de légumes Floraline à la fleur d'oranger	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger
DIMANCHE 24	<i>Potage de légumes</i> Betteraves vinaigrette Sauté de porc au jus Carottes braisées Crème anglaise Moelleux au chocolat	<i>Potage de légumes</i> Bœuf façon baeckoffe *** Liégeois café	Potage de légumes Fromage blanc aux fruits

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*

Semaine n° 03 - du 18 au 24 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 18	Velouté de champignons	Velouté de champignons
	Betteraves ciboulette	
	Colin pané	
	Coquillettes	Faisselle nature
	Saint Paulin	
	Clémentines	
MARDI 19	Potage de légumes	Potage de légumes
	Macédoine de légumes mayonnaise	
	Omelette	
	Duo d'haricots verts et beurre persillés	Fromage blanc vanille
	Pavé 1/2 sel	
	Crème pâtissière au rhum	
MERCREDI 20	Crème de potiron et muscade	Crème de potiron et muscade
	Chou rouge aux raisins	
	Beignets de poisson	
	Riz créole	Flan nappé caramel
	Yaourt nature	
	Purée pomme orange	
JEUDI 21	Potage de légumes	Potage de légumes
	Carottes râpées vinaigrette	
	Crêpe aux fruits de mer	
	Céleri braisé	Riz au lait à la vanille
	Cotentin	
	Orange	

22 VENDREDI	<i>Potage Dubarry</i> Salade de perles aux petits légumes Filet de colin sauce bretonne Epinards à la crème Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets caramel	Potage Dubarry Tapioca au lait au chocolat
23 SAMEDI	<i>Potage de légumes</i> Pâtes au basilic Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes Emmental Crème dessert vanille	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger
24 DIMANCHE	<i>Velouté de lentilles corail</i> Betteraves à l'orange Tarte au fromage Carottes persillées Crème anglaise Moelleux au chocolat	Velouté de lentilles corail Fromage blanc aux fruits

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€
18 LUNDI		Velouté de champignons	Velouté de champignons	Velouté de champignons
		Betteraves vinaigrette mixées	Escalope de dinde à la crème mixée	
		Estouffade de bœuf mixée	Purée de carottes	Faisselle nature
		Purée de navets	Faisselle nature	
	Fondu président			
	Flan vanille			
19 MARDI		<i>Potage de légumes</i>	Potage de légumes	Potage de légumes
		Macédoine vinaigrette mixée	Jambon braisé sauce chasseur mixé	
		Omelette mixée*	Purée de pois cassés	Fromage blanc vanille
		Purée d'haricots beurre	Mousse au chocolat au lait	
		Fromage blanc nature		
	Crème pâtissière au rhum			
20 MERCREDI		Crème de potiron et muscade	Crème de potiron et muscade	Crème de potiron et muscade
		Carottes cuites vinaigrette au cumin mixées	Filet de lieu sauce citron mixé	
		Bœuf au jus mixé	Purée de p. de terre	Flan nappé caramel
		Purée de brocolis	Fromage blanc au miel	
		Yaourt nature		
	Purée pomme orange			
21 JEUDI		<i>Potage de légumes</i>	Potage de légumes	Potage de légumes
		Haricots verts vinaigrette mixés	Steak haché de veau sauce poivre vert mixé	
		Escalope de poulet Vallée d'Auge mixée	Lentilles mixées	Riz au lait à la vanille
		Purée de céleri		
		Cotentin		
	Fromage blanc nature	Purée pomme myrtille		

22 VENDREDI	Potage Dubarry	Potage Dubarry	Potage Dubarry
	Chou rouge fumé mixé*	Emincé de porc au jus mixé	Tapioca au lait au chocolat
	Filet de colin sauce bretonne mixé	Purée de céleri	
23 SAMEDI	Purée d'épinards	Flan chocolat	
	Petit fromage frais ail et fines herbes		
	Entremets caramel		
24 DIMANCHE	<i>Potage de légumes</i>	Potage de légumes	Potage de légumes
	Chou-fleur vinaigrette au curry mixé	Merlu beurre blanc mixé*	Floraline au lait à la fleur d'oranger
	Emincé de dinde sauce aurore mixé	Purée de poireaux	
24 DIMANCHE	Purée de p. de terre	Floraline à la fleur d'oranger	
	Fraidou		
	Crème dessert vanille		
24 DIMANCHE	<i>Velouté de lentilles corail</i>	Velouté de lentilles corail	Velouté de lentilles corail
	Betteraves vinaigrette mixées	Bœuf au jus mixé	Fromage blanc aux fruits
	Sauté de porc à la moutarde mixé	Purée de p. de terre	
24 DIMANCHE	Purée de carottes	Liégeois café	
	Yaourt nature		
	Mousse au chocolat au lait		

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



*Faites-vous plaisir avec
notre gamme traiteurs*

24 DIMANCHE	Hors d'oeuvres : 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"/>	
	Plats : Tranche de gignot 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"/>
Fromages : Assiette de 2 fromages <input type="checkbox"/>	Fromage blanc aux fines herbes <input type="checkbox"/>	
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"/>	

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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 HYPERPROTEINE

FORMULE MIDI		SUPPLEMENTS FORMULES
MENU A 9,50€		SUPPLEMENTS 0,60€
LUNDI 18	Velouté de champignons Betteraves ciboulette Coquillettes façon carbonara (PC) *** Saint Paulin Clémentines	Velouté de champignons Faisselle nature
	Potage de légumes hyperprotéiné Macédoine de légumes mayonnaise Omelette Duo d'haricots verts et beurre persillés Pavé 1/2 sel Crème pâtissière au rhum	Potage de légumes Fromage blanc vanille
	Crème de potiron et muscade hyperprotéinée Chou rouge aux raisins Boulettes de bœuf forestière Riz créole Yaourt nature Purée pomme orange	Crème de potiron et muscade Flan nappé caramel
	Potage de légumes hyperprotéiné Carottes râpées vinaigrette Poulet Vallée d'Auge Céleri braisé Cotentin Tarte Normande	Potage de légumes Riz au lait à la vanille

VENDREDI	22	Potage Dubarry hyperprotéiné Cervelas vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Epinards à la crème Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets caramel	Potage Dubarry Tapioca au lait au chocolat
SAMEDI	23	Potage de légumes hyperprotéiné Chou-fleur vinaigrette au curry Boudin noir Purée de p. de terre Emmental Crème dessert vanille	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'orange
DIMANCHE	24	Velouté de lentilles corail hyperprotéiné Andouille Sauté de porc à la moutarde Carottes persillées Crème anglaise Moelleux au chocolat	Velouté de lentilles corail Fromage blanc aux fruits

DIMANCHE	24	MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi)		 <i>Faites-vous plaisir avec notre gamme traiteurs</i>
		Hors d'oeuvres : Velouté de potiron aux éclats de marron <input type="checkbox"/> Rillettes de saumon à la ciboulette <input type="checkbox"/>	Mousson de canard et son chutney de figues <input type="checkbox"/>	
		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"/>	
		Fromages : Assiette de 2 fromages <input type="checkbox"/>	Fromage blanc aux fines herbes <input type="checkbox"/>	
		Desserts : Crumble aux poires et son caramel fondant <input type="checkbox"/> Délice de marrons spéculos <input type="checkbox"/>	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise <input type="checkbox"/>	

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade auvergnate: chou blanc, emmental

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