



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



**Semaine n° 04 - du 25 au 31 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	25	Potage Saint Germain Salade de p. de terre à l'ancienne Escalope viennoise Petits pois au jus Gouda Purée pomme vanille	Potage Saint Germain Chou blanc vinaigrette Lasagnes bolognaise (PC) *** Rondelé Flan nappé caramel	Potage Saint Germain Œufs durs sauce mornay Haricots beurre Yaourt aromatisé	Salade de p. de terre à l'ancienne Œufs durs sauce mornay Haricots beurre	Potage Saint Germain Tapioca au lait au chocolat	
	MARDI	26	Potage de légumes Carottes râpées au citron Cassoulet (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Entremets chocolat	Potage de légumes Salade exotique Filet de lieu sauce dieppoise Purée de brocoli Camembert Pomme du Verger	Potage de légumes Cake aux 3 fromages Salade verte en chiffonnade Mousse café	Carottes râpées au citron Cake aux 3 fromages Salade verte en chiffonnade Flan vanille	
		MERCREDI	27	Potage crécy Cervelas vinaigrette Omelette Coquillettes Yaourt nature Clémentines	Potage crécy Betteraves ciboulette Emincé de dinde grand-mère Julienne de légumes Vache qui rit Bouillie de froment vanille	Potage crécy Quenelles de brochet sauce crustacés Epinards à la crème Purée pomme ananas	Potage crécy Fromage blanc vanille
			28	Potage de légumes Chou-fleur sauce piccalilli Carbonnade Flammande Purée de p. de terre Cotentin Œuf au lait à la chicorée	Potage de légumes Crêpe au fromage Escalope de porc sauce madère Navets braisés Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat	Potage de légumes Croisillon aux champignons Poireaux béchamel Orange	Chou-fleur sauce piccalilli Croisillon aux champignons Poireaux béchamel
JEUDI							

29  
VENDREDI

Potage à l'oseille  
Pâté de foie  
Filet de colin sauce citron  
Carottes braisées  
Tomme blanche  
Tapioca au lait à la cannelle

Potage à l'oseille  
Macédoine de légumes  
mavonnaise  
Paupiette de veau sauce  
oignons  
Riz créole  
Yaourt nature  
Kivi

Potage à l'oseille  
Pomme de terre farçie  
Poêlée de légumes  
Flan vanille

Pâté de foie  
Pomme de terre farçie  
Poêlée de légumes

Potage à l'oseille  
Fromage blanc aux fruits

30  
SAMEDI

Potage de légumes  
Céleri rémoulade  
Couscous aux boulettes  
d'agneau (PC)  
\*\*\*  
Emmental  
Purée pomme miel

Potage de légumes  
Salade de perles aux petits  
légumes  
Poulet rôti  
Haricots verts persillés  
Bûchette mi chèvre  
Liégeois chocolat

Potage de légumes  
Croque - Monsieur  
Salade verte en chiffonnade  
Poire

Céleri rémoulade  
Croque - Monsieur  
Salade verte en chiffonnade

Potage de légumes  
Faisselle nature

31  
DIMANCHE

Velouté de potiron  
Salade coleslaw  
Duo de poisson sauce crème  
curcuma  
Riz pilaf  
Gouda  
Clafoutis aux pommes

Velouté de potiron  
Pommes de terre échalote  
Jambonneau moutarde dosette  
Embeurrée de chou  
Yaourt aromatisé  
Clafoutis aux pommes

Velouté de potiron  
Blettes à la volaille (PC)  
\*\*\*  
Fromage blanc à la crème

Salade coleslaw  
Blettes à la volaille (PC)  
\*\*\*

Velouté de potiron  
Floraline au lait

**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

Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée

**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 compotée de panais et potimarron

Fromage blanc aux fines herbes

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise



*Faites-vous plaisir avec  
notre gamme traiteur*

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Sauce piccallili: sauce à base de moutarde et curcuma

Carbonnade Flammande: bœuf à la bière et pain d'épices

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