



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	25	Potage Saint Germain Salade de p. de terre vinaigrette Sauté de dinde au paprika Petits pois au jus Rondelé Purée pomme vanille	Potage Saint Germain Salade de p. de terre vinaigrette Œufs durs béchamel Haricots beurre Rondelé Flan nappé caramel	Potage Saint Germain Œufs durs béchamel Haricots beurre Yaourt aromatisé	Salade de p. de terre vinaigrette Œufs durs béchamel Haricots beurre	Potage Saint Germain Tapioca au lait au chocolat	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
	MARDI	26	Potage de légumes Carottes râpées au citron Rôti de porc au jus Haricots blancs Fromage frais nature Entremets chocolat	Potage de légumes Carottes râpées au citron Cake aux légumes s/ sel Salade verte en chiffonnade Fromage frais nature Mousse café	Potage de légumes Cake aux légumes s/ sel Salade verte en chiffonnade Mousse café	Carottes râpées au citron Cake aux légumes s/ sel Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes Flan vanille	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		MERCREDI	27	Potage crécy Betteraves ciboulette Omelette Coquillettes Yaourt nature Clémentines	Potage crécy Betteraves ciboulette Emincé de dinde grand-mère Epinards à la crème Yaourt nature Bouillie de froment vanille	Potage crécy Emincé de dinde grand-mère Epinards à la crème Purée pomme ananas	Betteraves ciboulette Emincé de dinde grand-mère Epinards à la crème	Potage crécy Fromage blanc vanille	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			JEUDI	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 Chou-fleur sauce piccalilli Jambon s/ sel Poireaux béchamel Cotentin Mousse au chocolat	Potage de légumes Jambon s/ sel Poireaux béchamel Orange	Chou-fleur sauce piccalilli Jambon s/ sel Poireaux béchamel	Potage de légumes Semoule au lait au café

29 VENDREDI	Potage à l'oseille	Potage à l'oseille	Potage à l'oseille	Macédoine vinaigrette	Potage à l'oseille
	Macédoine vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Haché de veau au jus	Haché de veau au jus	Fromage blanc aux fruits
30 SAMEDI	Filet de colin sauce citron	Haché de veau au jus	Riz créole	Riz créole	
	Carottes braisées	Riz créole	Flan vanille		
31 DIMANCHE	Yaourt nature	Yaourt nature			
	Tapioca au lait à la cannelle	Kiwi			
30 SAMEDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Céleri sauce fromage blanc	Potage de légumes
	Céleri sauce fromage blanc	Céleri sauce fromage blanc	Emincé de porc au jus	Emincé de porc au jus	Faisselle nature
31 DIMANCHE	Couscous au poulet (PC)	Emincé de porc au jus	Purée d'haricots verts	Purée d'haricots verts	
	***	Purée d'haricots verts	Liégeois chocolat		
31 DIMANCHE	Emmental	Emmental			
	Purée pomme miel	Liégeois chocolat			
31 DIMANCHE	Velouté de potiron	Velouté de potiron	Velouté de potiron	Salade coleslaw	Velouté de potiron
	Salade coleslaw	Salade coleslaw	Blettes à la volaille (PC)	Blettes à la volaille (PC)	Floraline au lait
31 DIMANCHE	Duo de poisson sauce crème curcuma	Blettes à la volaille (PC)	***	***	
	Riz pilaf	***	Fromage blanc à la crème de marrons		
31 DIMANCHE	Yaourt nature	Yaourt nature			
	Clafoutis aux pommes	Clafoutis aux pommes			

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 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 exotique: riz, ananas, poivrons, maïs
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
 Sauce piccailili: 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





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€
25 LUNDI		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 Purée pomme vanille	Potage Saint Germain Œufs durs sauce mornay Haricots beurre Yaourt nature	Salade de p. de terre à l'ancienne Œufs durs sauce mornay Haricots beurre	Potage Saint Germain Tapioca au lait au cacao s/sucre
	26 MARDI	Potage de légumes Carottes râpées au citron Cassoulet (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Entremets chocolat s/ sucre	Potage de légumes Salade exotique Cake aux 3 fromages Salade verte en chiffonnade Camembert Pomme du Verger	Potage de légumes Cake aux 3 fromages Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Carottes râpées au citron Cake aux 3 fromages Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes Riz au lait fleur d'oranger s/sucre
		27 MERCREDI	Potage crécy Betteraves ciboulette Omelette Coquillettes Yaourt nature Clémentines	Potage crécy Betteraves ciboulette Emincé de dinde grand-mère Julienne de légumes Vache qui rit Bouillie de froment vanille s/ sucre	Potage crécy Quenelles de brochet sauce crustacés Epinards à la crème Bouillie de froment vanille s/ sucre	Betteraves ciboulette Quenelles de brochet sauce crustacés Epinards à la crème
	28 JEUDI		Potage de légumes Chou-fleur sauce piccalilli Carbonnade Flammande Purée de p. de terre Cotentin Œuf au lait à la chicorée s/ sucre	Potage de légumes Chou-fleur sauce piccalilli Jambon blanc Poireaux béchamel Pavé 1/2 sel Semoule au lait au café s/ sucre	Potage de légumes Jambon blanc Poireaux béchamel Semoule au lait au café s/ sucre	Chou-fleur sauce piccalilli Jambon blanc Poireaux béchamel

29 VENDREDI	Potage à l'oseille Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce citron Carottes braisées Tomme blanche Tapioca au lait à la cannelle s/ sucre	Potage à l'oseille Macédoine mayonnaise Paupiette de veau sauce oignons Riz créole Yaourt nature Kiwi	Potage à l'oseille Pomme de terre farçie Poêlée de légumes Kiwi	Macédoine mayonnaise Pomme de terre farçie Poêlée de légumes	Potage à l'oseille Fromage blanc nature	
	30 SAMEDI	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc Couscous aux boulettes d'agneau (PC) *** Emmental Purée de pommes	Potage de légumes Salade de perles aux petits légumes Poulet rôti Haricots verts persillés Bûchette mi chèvre Purée de pommes	Potage de légumes Croque - Monsieur Salade verte en chiffonnade Poire	Céleri sauce fromage blanc Croque - Monsieur Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes Faisselle nature
	31 DIMANCHE	Velouté de potiron Salade coleslaw Duo de poisson sauce crème curcuma Purée de potiron Gouda Clafoutis aux pommes s/ sucre	Velouté de potiron Salade coleslaw Blettes à la volaille (PC) *** Yaourt nature Clafoutis aux pommes s/ sucre	Velouté de potiron Blettes à la volaille (PC) *** Floraline au lait s/ sucre	Salade coleslaw Blettes à la volaille (PC) ***	Velouté de potiron Floraline 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 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





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	25	Potage Saint Germain Salade de p. de terre vinaigrette Sauté de dinde au paprika Petits pois au jus Rondelé Purée pomme vanille	Potage Saint Germain Œufs durs béchamel Haricots beurre Yaourt nature	Salade de p. de terre vinaigrette Œufs durs béchamel Haricots beurre	Potage Saint Germain Tapioca au lait au cacao s/sucre		
	MARDI	26	Potage de légumes Carottes râpées au citron Rôti de porc au jus Haricots blancs Fromage frais nature Entremets chocolat s/ sucre	Potage de légumes Cake aux légumes s/ sel Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Carottes râpées au citron Cake aux légumes s/ sel Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes Riz au lait fleur d'oranger s/sucre	
		MERCREDI	27	Potage crécy Betteraves ciboulette Omelette Coquillettes Yaourt nature Clémentines	Potage crécy Emincé de dinde grand-mère Epinards à la crème Bouillie de froment vanille s/ sucre	Betteraves ciboulette Emincé de dinde grand-mère Epinards à la crème	Potage crécy Fromage blanc nature
			JEUDI	28	Potage de légumes Chou-fleur sauce piccalilli Carbonnade Flammande Purée de p. de terre Fromage blanc nature Œuf au lait à la chicorée s/ sucre	Potage de légumes Jambon s/ sel Poireaux béchamel Semoule au lait au café s/ sucre	Chou-fleur sauce piccalilli Jambon s/ sel Poireaux béchamel

29 VENDREDI	<i>Potage à l'oseille</i> Macédoine vinaigrette Filet de colin sauce citron Carottes braisées Yaourt nature Tapioca au lait à la cannelle s/ sucre	Potage à l'oseille Haché de veau au jus Riz créole Kiwi	Macédoine vinaigrette Haché de veau au jus Riz créole	Potage à l'oseille Fromage blanc nature
30 SAMEDI	<i>Potage de légumes</i> Céleri sauce fromage blanc Couscous au poulet (PC) *** Emmental Purée de pommes	Potage de légumes Emincé de porc au jus Purée d'haricots verts Poire	Céleri sauce fromage blanc Emincé de porc au jus Purée d'haricots verts	Potage de légumes Faisselle nature
31 DIMANCHE	<i>Velouté de potiron</i> Salade coleslaw Duo de poisson sauce crème curcuma Purée de potiron Yaourt nature Clafoutis aux pommes s/ sucre	Velouté de potiron Blettes à la volaille (PC) *** Floraline au lait s/ sucre	Salade coleslaw Blettes à la volaille (PC) ***	Velouté de potiron Floraline 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 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





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	25	Potage de légumes Salade de p. de terre vinaigrette Sauté de dinde au paprika Pâtes Gouda Purée pomme vanille	Potage de légumes Œufs durs béchamel Haricots beurre Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait au chocolat	
	MARDI	26	Potage de légumes Carottes cuites vinaigrette Rôti de porc au jus Navets Fromage frais au sel de Guérande Entremets chocolat	Potage de légumes Cake aux 3 fromages Julienne de légumes Mousse café	Potage de légumes Flan vanille
		27	Potage crécy Cervelas vinaigrette Omelette Coquillettes Yaourt nature Poire	Potage crécy Quenelles de brochet sauce crustacés Epinards à la crème Bouillie de froment vanille	Potage crécy Fromage blanc vanille
	JEUDI	28	Potage de légumes Crêpe au fromage Carbonnade Flammande Purée de p. de terre Cotentin Œuf au lait à la chicorée	Potage de légumes Jambon blanc Poireaux béchamel Semoule au lait au café	Potage de légumes Semoule au lait au café

VENDREDI 29	Potage de légumes Pâté de foie Filet de colin sauce citron Carottes braisées Yaourt nature Tapioca au lait à la cannelle	Potage de légumes Pomme de terre farcie Poêlée de légumes Flan vanille	Potage de légumes Fromage blanc aux fruits
SAMEDI 30	Potage de légumes Salade de perles aux petits légumes Poulet rôti Haricots verts Emmental Purée pomme miel	Potage de légumes Croque - Monsieur *** Liégeois chocolat	Potage de légumes Faisselle nature
DIMANCHE 31	Velouté de potiron P. de terre vinaigrette Duo de poisson sauce crème curcuma Riz pilaf Gouda Clafoutis aux pommes	Velouté de potiron Blettes à la volaille (PC) *** Fromage blanc	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 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*

Semaine n° 04 - du 25 au 31 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	25	Potage Saint Germain Salade de p. de terre à l'ancienne Œufs dur sauce mornay Haricots beurre Gouda Purée pomme vanille	Potage Saint Germain Tapioca au lait au chocolat			
	MARDI	26	Potage de légumes Salade exotique Filet de lieu dieppoise Purée de brocoli Fromage frais au sel de Guérande Entremets chocolat	Potage de légumes Flan vanille		
		MERCREDI	27	Potage crécy Betteraves ciboulette Omelette Coquillettes Yaourt nature Poire	Potage crécy Fromage blanc vanille	
			JEUDI	28	Potage de légumes Chou-fleur sauce piccalilli Croisillon champignons Poireaux béchamel Pavé 1/2 sel Flan vanille	Potage de légumes Semoule au lait au café

29 VENDREDI	<i>Potage à l'oseille</i> Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce citron Carottes braisées Tomme blanche Tapioca au lait à la cannelle	Potage à l'oseille Fromage blanc aux fruits
30 SAMEDI	<i>Potage de légumes</i> Salade de perles aux petits légumes Omelette Haricots verts Emmental Purée pomme miel	Potage de légumes Faisselle nature
31 DIMANCHE	<i>Velouté de potiron</i> Salade coleslaw Duo de poisson sauce crème curcuma Riz pilaf Gouda Clafoutis aux pommes	Velouté de potiron Floraline au lait

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 gignot 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



Semaine n° 04 - du 25 au 31 Janvier 2021




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€
25 LUNDI	Potage Saint Germain Salade de chou rouge fumé mixée* Sauté de dinde au paprika mixé Purée de petits pois Rondelé Purée pomme vanille	Potage Saint Germain Omelette mixée* Purée d'haricots beurre Yaourt aromatisé	Potage Saint Germain Tapioca au lait au chocolat
26 MARDI	<i>Potage de légumes</i> Carottes cuites vinaigrette mixées Rôti de porc au jus mixé Haricots blancs mixés Fromage frais au sel de Guérande Entremets chocolat	Potage de légumes Filet de lieu sauce dieppoise Purée de brocoli Mousse café	Potage de légumes Flan vanille
27 MERCREDI	Potage crécy Betteraves vinaigrette mixées Omelette mixée* Purée de céleri Yaourt nature Purée pomme ananas	Potage crécy Emincé de dinde grand-mère mixé Purée d'épinards Bouillie de froment vanille	Potage crécy Fromage blanc vanille
28 JEUDI	<i>Potage de légumes</i> Chou-fleur vinaigrette mixés Escalope de poulet au jus mixée Purée de p. de terre Pavé 1/2 sel Flan vanille	Potage de légumes Jambon blanc mixé Purée de poireaux Semoule au lait au café	Potage de légumes Semoule au lait au café

VENDREDI	29	Potage à l'oseille Macédoine vinaigrette mixée Filet de colin sauce citron mixé Purée de carottes Yaourt nature Crème dessert praliné	Potage à l'oseille Haché de veau au jus mixé Purée de navets Flan vanille	Potage à l'oseille Fromage blanc aux fruits
	30	Potage de légumes Céleri rémoulade mixé* Escalope de poulet au jus mixée Légumes couscous mixés Fromage blanc nature Purée pomme miel	Potage de légumes Emincé de porc au jus mixé Purée d'haricots verts Liégeois chocolat	Potage de légumes Faisselle nature
	31	Velouté de potiron Tian petits pois carottes mixé* Duo de poisson sauce crème curcuma mixé Purée de potiron Yaourt nature Mousse citron	Velouté de potiron Emincé de volaille au jus mixé Purée de blettes Fromage blanc à la crème de marrons	Velouté de potiron Floraline au lait

DIMANCHE	31	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"/>	Mousson de canard et son chutney de figues <input type="checkbox"/>
		Rillettes de saumon à la ciboulette <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"/>	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	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 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 Flan vanille	
		MERCREDI	27	Potage crécy Cervelas vinaigrette Omelette Coquillettes Yaourt nature Clémentines	Potage crécy Fromage blanc vanille
			JEUDI	28	Potage de légumes Chou-fleur sauce piccalilli Carbonnade Flammande Purée de p. de terre Cotentin Œuf au lait à la chicorée

VENDREDI 29	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 Fromage blanc aux fruits
SAMEDI 30	Potage de légumes Céleri rémoulade Couscous aux boulettes d'agneau (PC) *** Emmental Purée pomme miel	Potage de légumes Faisselle nature
DIMANCHE 31	Velouté de potiron Salade coleslaw Duo de poisson sauce crème curcuma Riz pilaf Gouda Clafoutis aux pommes	Velouté de potiron Floraline au lait

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 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

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Sauce piccailili: sauce à base de moutarde et curcuma

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