



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



Semaine n° 05 - du 01 au 07 Février

		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	1	Potage poireaux p. de terre Carottes râpées ciboulette Echine de porc sauce moutarde Coquillettes Yaourt nature Purée pomme mangue	Potage poireaux p. de terre Taboulé Sauté de dinde au cidre Céleri braisé Mimolette Flan nappé caramel	Potage poireaux p. de terre Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Liégeois café	Carottes râpées ciboulette Gratin de poisson aux petits légumes (PC) ***	Potage poireaux p. de terre <input type="checkbox"/> Riz au lait à la vanille <input type="checkbox"/>
	2	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Parmentier de bœuf au potiron (PC) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Crêpe de la Chandeleur au caramel	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Filet de lieu sauce aurore Riz pilaf Coulommiers Orange	Potage de légumes Jambon blanc Petits pois fermière Crème pâtissière au rhum	Chou rouge vinaigrette Jambon blanc Petits pois fermière	Potage de légumes <input type="checkbox"/> Bouillie de froment au chocolat <input type="checkbox"/>
	3	Crème soubise Betteraves à l'ail Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes Fondu président Semoule au lait aux raisins	Crème soubise Salade fantaisie Omelette P. de terre rissolées Gouda Mousse au chocolat	Crème soubise Clafoutis aux carottes cumin emmental Epinards braisés Ananas au sirop	Betteraves à l'ail Clafoutis aux carottes cumin emmental Epinards braisés	Crème soubise <input type="checkbox"/> Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>
	4	Potage de légumes Pâté de campagne Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de pâtes tricolore Poitrine de veau farçie au jus Julienne de légumes forestière Brie Crème dessert vanille	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Entremets praliné	Pâté de campagne Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes <input type="checkbox"/> Faisselle <input type="checkbox"/>

5 VENDREDI	Velouté de champignons	Velouté de champignons	Velouté de champignons	Salade antillaise	Velouté de champignons
	Salade antillaise	Salade coleslaw	Raviolis de bœuf sauce tomate (PC)	Raviolis de bœuf sauce tomate (PC)	
	Colin meunière	Poulet sauce à l'estragon	***	***	Flan nappé caramel
	Haricots beurre au curcuma	Purée de p. de terre			
	Edam	Fraidou	Poire		
6 SAMEDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Salade de p. de terre océane	Potage de légumes
	Salade de p. de terre océane	Macédoine de légumes mayonnaise	Risotto de volaille (PC)	Risotto de volaille (PC)	
	Chou-fleur à la parisienne (PC)	Saumonette sauce armoricaine	***	***	Tapioca au lait à la fleur d'orange
	***	Polenta crémeuse			
	Pavé demi-sel	Tomme noire	Purée pomme 4 épices		
7 DIMANCHE	Velouté Saint Germain	Velouté Saint Germain	Velouté Saint Germain	Pâté de lapin	Velouté Saint Germain
	Pâté de lapin	Haricots verts échalote	Crêpe aux fruits de mer	Crêpe aux fruits de mer	
	Langue de bœuf sauce madère	Cuisse de canette à l'orange	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	Fromage blanc vanille
	Carottes et navets	Pâtes papillons			
	Rondelé aux noix	Carré fromager	Yaourt aromatisé		
Moelleux poire cannelle	Moelleux poire cannelle				

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

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 fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Salade tricolore: pâtes tricolores, olives, poivrons
Salade antillaise: riz, ananas, poivrons
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

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