



Nouveauté : Ateliers culinaires !
Pour y participer, renseignez-vous
auprès de votre livreuse



Semaine n° 48 - du 29 Novembre au 05 Décen

		FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES		
		MENU MALIN 8,90 €	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	29	Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Entremets vanille	Velouté de potiron Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Salade coleslaw Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade	Velouté de potiron Fromage blanc aux fruits		
	MARDI	30	Betterave vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Raviolis de bœuf sauce tomate *** Poire	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf sauce tomate ***	Potage crécy cumin Fromage blanc vanille	
		MERCREDI	1	Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'agneau *** Clémentine	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel Pruneaux au vin	Pâté de campagne Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel	Potage de légumes Semoule au lait au café
			2	Chou rouge vinaigrette Potée au jambonneau *** Gaufre au chocolat	Velouté aux poireaux Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme 4 épices	Chou rouge vinaigrette Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade	Velouté aux poireaux Riz au lait

3 VENDREDI	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Filet de lieu sauce bretonne	Poêlée de légumes aux lardons	Poêlée de légumes aux lardons	Faisselle
	Riz créole	***	***	
	Œuf au lait	Tapioca au lait au caramel		
4 SAMEDI	Museau de porc vinaigrette à l'échalote	Potage paysanne	Museau de porc vinaigrette à l'échalote	Potage paysanne
	Poulet sauce chasseur	Œufs durs béchamel	Œufs durs béchamel	Flan nappé caramel
	Navets braisés	Jardinière de légumes	Jardinière de légumes	
	Purée de pommes	Mousse café		
5 DIMANCHE	Tartare de légumes au fromage frais	Potage de légumes	Tartare de légumes au fromage frais	Potage de légumes
	Sauté de porc sauce charcutière	Emincé de dinde sauce aurore	Emincé de dinde sauce aurore	Bouillie de froment au chocolat
	Tortis	Salsifis persillés	Salsifis persillés	
	Moelleux à la crème de	Yaourt aromatisé		

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

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes tricolores: pâtes tricolores, olive, poivron

Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise

Salade charcutière: p. de terre, oignons, jambon

Clafoutis d'Automne: champignons, panais

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origines françaises

PC : Plat complet / PF : Plat froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

