



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



Semaine n° 50 - du 13 au 19 Décembre 2021

		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€
13 LUNDI		Pâtes au basilic	Crème de potiron	Pâtes au basilic	Crème de potiron <input type="checkbox"/>
		Emincé de dinde grand-mère	Œufs brouillés	Œufs brouillés	
		Haricots verts aux oignons	Pommes boulangères	Pommes boulangères	Faisselle <input type="checkbox"/>
		Purée de pomme	Poire		
14 MARDI		Betterave vinaigrette	Velouté aux champignons	Betterave vinaigrette	Velouté aux champignons <input type="checkbox"/>
		Jambonneau moutarde dose	Poêlée de légumes à la volaille	Poêlée de légumes à la volaille	
		Lentilles cuisinées	***	***	Fromage blanc vanille <input type="checkbox"/>
		Clémentine	Semoule au lait à la vanille		
15 MERCREDI		Salade colorée	Potage de légumes	Salade colorée	Potage de légumes <input type="checkbox"/>
		Boulettes de bœuf sauce piquante	Tarte au saumon et ciboulette	Tarte au saumon et ciboulette	
		Riz créole	Epinards à la crème	Epinards à la crème	Mousse chocolat au lait <input type="checkbox"/>
		Entremets praliné	Liégeois café		
16 JEUDI		Cervelas	Potage céleri carotte	Cervelas	Potage céleri carotte <input type="checkbox"/>
		Poitrine de veau sauce chasseur	Croissant jambon fromage	Croissant jambon fromage	
		Navets braisés	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/>
		Far Breton	Flan vanille		

VENDREDI 17	Carottes râpées vinaigre de cidre	Potage poireau p.de terre	Carottes râpées vinaigre de cidre	Potage poireau p.de terre
	Colin pané au citron	Blettes au boeuf ***	Blettes au boeuf ***	Tapioca au lait au café
	Purée de potiron			
	Purée pomme figue	Fromage blanc aux myrtilles		
SAMEDI 18	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Pâté de foie	Potage de légumes
	Risotto de fruits de mer ***	Croisillon aux champignons	Croisillon aux champignons	Semoule au lait à la fleur d'oranger
	Liégeois vanille	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	
DIMANCHE 19		Potage Dubarry		
	Salade coleslaw		Salade coleslaw	Potage Dubarry
	Langue de bœuf sauce madère	Cassolette de poisson aux petits légumes ***	Cassolette de poisson aux petits légumes ***	Floraline au lait au chocolat
	Pâtes papillons			
	Fondant chocolat pomme	Kiwi		

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 coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec

Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge

Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

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

