

Le



traiteur 04 371 27 21

**Vous propose
le menu de la semaine**

16/17/18 .

<p><u>Lundi: 15 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● La dernière Choucroute de la saison et ses accompagnements habituels 	<p><u>Lundi 22 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le gigot d'agneau de Pâques ● gratin dauphinois-haricots ● Haricots à l'échalote. 	<p><u>Lundi: 29 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Paupiette de volaille sauce cerise ● Gratin dauphinois ● Chicons braisés
<p><u>Mardi 16 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carbonnade de bœuf à la Flamande ● Compote de pommes ● Purée au beurre. 	<p><u>Mardi 23 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Suprême de volaille sauce archiduc ● Pommes de terre rissolées ● Jeunes carottes. 	<p><u>Mardi: 30 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Blanquette de veau à l'ancienne ● Riz pilaf.
<p><u>Mercredi: 17 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cuisse de porcelet sauce moutarde ● Pommes de terre persillées ● Haricots à l'échalote. 	<p><u>Mercredi: 24 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Paupiette de bœuf sauce à la bière ● Pommes de terre purée ● Poires au sirop léger. 	<p><u>Mercredi: 1^{er} mai.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pain de viande sauce brune ● Chou fleur gratiné ● Purée au beurre.
<p><u>Jeudi: 18 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Poulet curry ananas ● Riz pilaf ● Petits pois fins. 	<p><u>Jeudi: 25 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Roulades de jambon-chicons gratinées ● Purée au beurre. 	<p><u>Jeudi: 2 mai.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cuisse de lapin sauce gibelotte ● Pois et carottes ● Grenailles rissolées.
<p><u>Vendredi: 19 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Waterzoï de poissons au trois légumes ● Pommes de terre nature. 	<p><u>Vendredi: 26 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saumon grillé sur peau ● Pommes de terre au four ● Poireaux à la crème. 	<p><u>Vendredi: 3 mai.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Médaillon de sole sauce Nantua ● Pommes de terre duchesse ● Brocoli vapeur
<p><u>Samedi: 20 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Potée aux poireaux ● Saucisse rôtie. 	<p><u>Samedi: 27 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Salade liégeoise aux deux haricots ● Fines saucisses 	<p><u>Samedi: 4 mai.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Filet de porc sauce moutarde ● Pommes de terre persillées ● Jeunes carottes.
<p><u>Dimanche: 21 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pâtes aux 4 fromages ● Croquant de poulet. 	<p><u>Dimanche: 28 avril.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Magret de canard sauce poivre vert ● Pommes de terre röstie ● Jeunes carottes 	<p><u>Dimanche: 5 mai.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hachis parmentier. (3viandes, épinard, purée)

Les plats sont **livrés** les **lundi** , **mercredi** et **vendredi** , prêts à réchauffer.

La **réservation** doit être faite au **passage du livreur** ou 3 jours avant la livraison par téléphone.

Vous pouvez également réserver un potage moyennant supplément de **1,00 €**.

Plats de substitution: Lasagne maison, Vol au vent-purée-compote, Hachis parmentier aux épinards-purée-hachis trois viandes, Pavé de dindonneau béarnaise-gratin dauphinois-haricots, Cuisse de poulet rôtie-purée-compote de pommes.

BON APPÉTIT.