

## Menu - OCTOBRE / NOVEMBRE 2024

| SEMAINE             | LUNDI 21  | MARDI 22  | MERCREDI 23   | JEUDI 24                                | VENDREDI 25                                     | SAMEDI 26   | DIMANCHE 27   |                    |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|--------------------|
| Du 21 au 27 Octobre | <b>DÉJEUNER</b>                                       |   |   |   |   |   |   |                    |
|                     | <b>ENTRÉE</b>   | Fonds d'artichauts sauce vinaigrette                        | Avocat et pamplemousse                                  | Œuf mimosa                              | Salade  | Céleri rave et chou rouge   | Pois chiche aux oignons                                   | Betterave et gouda |
|                     | <b>PLAT</b>   | Pavé de poisson blanc à la bordelaise et carottes           | Aiguillette de poulet orange sésame et poêlée champêtre | Choucroute                              | Feuilleté au fromage, riz et ratatouille        | Filet de dorade sauce au beurre blanc, pâtes et épinards à la crème | Aiguillette de poulet mexicaine et pommes de terre vapeur | Lasagnes au bœuf   |
|                     | <b>DESSERT</b>  | Pommes au four  | Flan au chocolat  | Mousse d'ananas                         | Clafoutis aux pommes                            | Tarte aux poires  | Salade de fruits au rhum                                  | Tarte au citron    |
|                     | <b>DÎNER</b>  |   |   |   |   |   |   |                    |
| <b>PLAT</b>         | Émincé de veau à la crème et pommes de terre noisette | Cuisse de poulet aux herbes, semoule et julienne de légumes | Rôti de veau au jus, purée de butternut                 | Paupiette de dinde braisée et lentilles | Omelette au fromage et céleri rave rôti à l'ail | Pavé de hoki au beurre blanc et champignons à la crème              | Échine de porc braisé, pommes de terre et chou-fleur      |                    |

| SEMAINE                      | LUNDI 28   | MARDI 29   | MERCREDI 30                                      | JEUDI 31  | VENDREDI 01                             | SAMEDI 02                                       | DIMANCHE 03   |                                    |
|------------------------------|--|--|--|---|---|---|---|------------------------------------|
| Du 28 Octobre au 03 Novembre | <b>DÉJEUNER</b>                                  |  |  |   |   |   |   |                                    |
|                              | <b>ENTRÉE</b>                                    | Radis au sel   | Champignons en salade                            | Moules à la crème   | Frisée au brie                          | Macédoine au poivron et maïs                    | Salami  | Salade de chou blanc au bleu       |
|                              | <b>PLAT</b>                                      | Steak haché et courgettes à la vapeur                | Raclette   | Filet de poulet grillé et blé au beurre                     | Chou farci et riz créole                | Dos de merlu sauce aurore et boulgour au beurre | Tagliatelles sauce bolognaise   | Fondant de bœuf et haricots beurre |
|                              | <b>DESSERT</b>                                   | Crème dessert vanille                                | Mousse au caramel                                | Fromage blanc à la crème de marron                          | Arlequin de fruits                      | Yaourt au sucre                                 | Tarte à la noix de coco   | Gâteau basque                      |
|                              | <b>DÎNER</b>                                     |  |  |   |   |   |   |                                    |
| <b>PLAT</b>                  | Aiguillette de colin pané et petit pois carottes | Côte de porc sauce charcutière et brocolis persillés | Andouillette à la dijonnaise et endives braisées | Émincé de veau à la crème, pommes de terre crème ciboulette | Beignet de colin et légumes à la vapeur | Aiguillettes de poulet à l'estragon et polenta  | Filet mignon de porc aux olives et poêlée de carottes haricots verts céleri |                                    |

Pour tous changements, merci de contacter **Romain** ou **Audrey** au 03 25 79 26 76 ou par mail à [saveursdeviettraiteur@gmail.com](mailto:saveursdeviettraiteur@gmail.com)

