

Menu - NOVEMBRE 2024

SEMAINE	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10	
Du 04 au 10 Novembre	DÉJEUNER							
	ENTRÉE	Chou blanc sauce vinaigrette	Crêpe au jambon et fromage	Salade d'endives	Salade de riz surimi maïs	Concombre	Batavia chèvre noix	Betterave
	PLAT	Cassolette de colin et fruits de mer et carottes	Boulette de soja tomate basilic et pâtes au beurre	Haut de cuisse de poulet au citron vert et haricots verts au beurre	Côte de porc grillée et haricots blancs	Boudin de poissons et saint jacques sauce crustacé, nouilles et juliennes de légumes	Quiche aux légumes	Langue de bœuf sauce piquante et purée de potiron
	DESSERT	Compote pomme banane	Fromage blanc gelée de groseille	Crème spéculoos	Flan patisser	Banane écrasée	Crème dessert praline	Tarte au chocolat
	DÎNER							
PLAT	Poitrine de veau grillée et petits pois carottes	Œuf au plat et champignons persillés	Dos de colin et riz au beurre	Foie de veau persillade, pommes dauphine et endives	Saumon sauce citron et blé au beurre	Sauté de porc au curry et navets confits	Sauté de bœuf aux pruneaux et pommes de terre vapeur	
SEMAINE	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17	
Du 11 au 17 Novembre	DÉJEUNER							
	ENTRÉE	Perles, maïs, tomates et surimi	Carottes râpées et museau de porc	Champignons farcis au thon	Salade verte aux crevettes	Chou blanc aux pommes	Asperges et salade	Surimi sauce cocktail
	PLAT	Dos de colin sauce crustacé et purée de choux de bruxelles	Blanquette de veau à l'ancienne et riz	Œuf au gratin et épinards hachés à la crème	Endive flamande et pâtes	Filet de dorade à la provençale et haricots verts au beurre	Côte de porc sauce diable et gratin de panais	Jambonneau et gratin dauphinois
	DESSERT	Pêches au sirop	Crème dessert vanille	Salade de fruits	Mousse au chocolat et speculoos	Roulé à l'abricot	Marbrée	Tarte à l'orange
	DÎNER							
PLAT	Steak haché à l'échalotte et pommes de terre grenaille	Escalope de dinde au jus et pâtes au beurre	Dos de colin lieu aux amandes et fondue de poireaux	Paupiette de bœuf braisée et gratin de potiron	Poule au pot et pommes de terre vapeur	Escalope de dinde viennoise et blettes provençales	Rôti de veau et flageolets	

Pour tous changements, merci de contacter **Romain** ou **Audrey** au 03 25 79 26 76 ou par mail à saveursdevietraiteur@gmail.com

