

Toutes nos viandes sont d'Origines Françaises ou UE

DAS 74-040-08

A consommer dans les 72 h



Repas complet **livré 13,70 euros** (soupe offerte) pour repas complet  
 Entrée plat livré 12,20 € Entrée supp : 2,80€ Plat livré 9,40 € Pain supp:0,70€

Pour toute demande spécifique ou tout supplément, merci de nous contacter directement au 04,50,31,35,67 Du mardi au Vendredi de 10 h à 17 h

**Nos produits sont privilégiés Français et encore plus Local dès que Possible**

## Date Limite de Commande **LE MERCREDI POUR LA SEMAINE D'APRES**

<b>LUNDI' 14/11</b> Croûtes aux Champignons Paupiettes de veau/Salsifis Fromage Flan au café	<b>LUNDI' 21/11</b> Macédoine Tomates farcies/Coquillettes Fromage Fruit	<b>LUNDI' 28/11</b> Salade chou rave Hachi parmentier Fromage Crème chocolat	<b>LUNDI' 05/12</b> Aspic aux Légumes Blanquette de Dinde/Riz Fromage Faisselle
<b>MARDI '15/11</b> Terrine de Légumes Steack haché de cheval/Pommes sautées Fromage Fruit	<b>MARDI '22/11</b> Cake Tomates/Mozzarella Côtes Porc/Haricots verts Fromage Brownies	<b>MARDI '29/11</b> Cake aux Olives/Jambon Escalope de Volaille/Carottes vichy Fromage Fromage Blanc	<b>MARDI '06/12</b> Charcuterie Steack haché/Gratin de Courge Fromage Tarte
<b>MERCREDI'16/11</b> Salade de riz Cuisse de poulet/Haricots beurre Fromage Yaourt	<b>MERCREDI' 23/11</b> Salade verte Blanquette de Veau/Riz Fromage Flan Vanille	<b>MERCREDI' 30/11</b> Poireaux vinaigrette Boeuf bourguignon/Pâtes Fromage Fruit	<b>MERCREDI' 07/12</b> Cake Jambon/Fromage Rôti de Porc/Haricots verts Fromage Mousse vanille/Spéculoos
<b>JEUDI' 17/11</b> Terrine de campagne Saucisses/Lentilles Fromage Moelleux au chocolat	<b>JEUDI' 24/11</b> Salade de Céleri Steack Savoyard/Courgettes Fromage Compote	<b>JEUDI' 01/12</b> Rosette Cordon bleu/Brocolis Fromage Tarte	<b>JEUDI' 08/12</b> Betterave/Mais Poulet Sauté Chasseur/Crozets Fromage Fruit
<b>Vendredi' 18/11</b> Salade composée Gratin Nordique aux fruits de mer Fromage Crème Vanille	<b>VENDREDI' 25/11</b> Aspic aux Crevettes Poisson sauce moutarde ancienne/Epinards Fromage Tarte	<b>VENDREDI' 02/12</b> Coleslaw Quenelle de Brochet sauce Nantua/Riz Fromage Pana Cotta Caramel	<b>Vendredi' 09/12</b> Terrine de Poisson Poisson Blanc/Purée de Céleri Fromage Eclair
<b>SAMEDI' 19/11</b> Salade Choux rouge Rognons sauce madère/gratin Fromage Fruits	<b>SAMEDI' 26/11</b> Salade de carottes Rôti d'Agneau/Flageolets ail-persil Fromage Crème brûlée à la cannelle	<b>SAMEDI' 03/12</b> Aspic Oeuf/jambon Emincé de porc/Gratin de Chou-fleur Fromage Mousse exotique	<b>SAMEDI' 10/12</b> Salade Verte Croziflette Fromage Fruit au sirop
<b>DIMANCHE 20/11</b> Pâté croute à la volaille Boeuf braisé/Carottes Fromage Gâteau	<b>DIMANCHE 27/11</b> Velouté de Courge Civet/Pomme Vapeur Fromage Gâteau	<b>DIMANCHE 04/12</b> Salade composée Atriaux/Ecrasé de pomme de terre Fromage Gâteau	<b>DIMANCHE 11/12</b> Velouté d'Asperges Lapin/Polente Fromage Gâteau

Merci de votre compréhension .

Tous nos plats sont à conserver au réfrigérateur entre+2 et +4°C

**Repas complet non livré 12,80 euros**