

Menu de

Décembre

Gourmet Fiolant
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 01



Velouté de Cresson
Emincé 100% végétal à la basquaise
Torsades
Yaourt vanille **BIO**
Clémentine

MARDI 02

Salade mache au bleu et noix
Carré de porc roti au thym VPF
Purée de carotte panais
BIO
Tomme noire
Compote de pomme **BIO**

MERCREDI 03

Salade de carotte à l'orange et cumin
Braisé de bœuf vigneronne VBF
Pomme de terre à l'anglaise
Samos
Tarte aux noix

JEUDI 04

Saucisson brioché
Roti de dinde VF Locale
Haricots beurre
Cantal jeune
Riz au lait à la vanille

VENDREDI 05

Feuilleté dubarry
Poissonette panée HVE
Duo de riz et riz sauvage
Fromage blanc **BIO**
Pomme pink lady

LUNDI 08

Soupe de Tomates
Boulettes de bœuf VBF à l'orientale
Légumes aux épices
Kiri à la crème
Beignet aux pommes

MARDI 09

Salade de lentilles à l'auvergnate
Tartiflette
au Reblochon
St nectaire
Tarte aux myrtilles

MERCREDI 10

Céleri rémoulade
Paupiette de veau aux champignons UE
Ecrasé de pommes de terre
Petits suisses **BIO**
Fruits au sirop

JEUDI 11



Betteraves à la moutarde à l'ancienne
Saucisse 100% végétale
Haricots blancs cuisinés
Cantal
Kiwi jaune

VENDREDI 12

Crepe jambon emmental
Paupiette de saumon à l'oseille HVE
Epinards à la crème
Yaourt aromatisé
Cake marbré



VÉGÉTARIEN

BIO



Menu de Décembre

Gourmet Fiolant
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 15

Crème de Poireaux
Colombo de poulet VF
Locale
Riz aux amandes
Yaourt nature
Banane **BIO**

MARDI 16



Taboulé libanais
Steak haché 100%
végétal
Haricots plats
Comté 
Ananas au sirop

MERCREDI 17

Salade coleslaw
Salsifis
au jambon
Fromage blanc
Tarte citron meringuée

JEUDI 18

Paté en crouste de volaille
Raviolis au bœuf VBF
Salade iceberg
Camembert **BIO**
Clémentine

VENDREDI 19

Mousse de canard aux
cèpes
Paupiette de volaille au
pain d'épices VF Locale
Pommes de terre étoiles
Clémentine
Sapin aux 2 chocolats



VÉGÉTARIEN

BIO

