

Tél / 0476 36 19 00 Traiteur Olivier Toussaint Plat du jour novembre 2019

→→ Pour une meilleure gestion, les plats sont à commander l'avant-veille du jour de livraison

Dates	Plats du Jour	REPAS	POTAGES	DESSERTS	REMARQUES
ven 01	cabillaud sauce Nantua, poireaux à la crème				
sam 02	rôti de porc au thym, pommes aux airelles				
dim 03	cordon crème,salsifis sce blanche, pom sautées				
lun 04	pavé de dinde moutarde à l'ancienne pdt en chemise				
mard 05	choucroute garnie				
mer 06	boudin blanc compote rhubarbe, purée				
jeu 07	saucisse de campagne, potée aux carottes				
ven 08	paëlla valenciana				
sam 09	filet de poulet, champignons crème röstis				
dim 10	dindonneau aux ananas, gratin dauphinois				
lun 11	lasagne bolognaise				
mard 12	filet américain préparé et accompagnements				
mer 13	boulettes tomate pois & carottes, purée				
jeu 14	chicons au gratin, purée				
ven 15	cabillaud tomates oignons, purée				
sam 16	steak haché sce béarnaise, choux rouges au pommes				
dim 17	rosbeef, choux fleur, pommes sautées				
lun 18	carbonnades flamandes, poire au jus de raisin				
mars-19	boulettes sauce chasseur, haricots beurre				
mer 20	boudin noir, compote, pdt rissolées				
jeu 21	assiette charcutière et pâtés de saison				
ven 22	vol au vent				
sam 23	saucisse de campagne, potée aux choux				
dim 24	filets de porc sce courgettes, tomates ,champignons				
lun 25	pâtes sauce bolognaise				
mars-26	quiche jambon sérano-tomates-légèrement moutardé				
mer 27	filet de poulet sauce vin blanc,épinards				
jeu 28	potée aux haricots-lard fumé				
ven 29	tomates au crabe				
sam 30	dindonneau sauce bordelaise, endive à la crème				

