Tél / 0476 36 19 00	Traiteur Olivier Toussaint	Plat du jour	décembre	2026

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

Dates	Plats du Jour	REPAS	POTAGES	DESSERTS	REMARQUES
Mard 01	Filet américain préparé + accompagnements				
mer 02	Steak ardennais - chou fleur sce blanche - Pdt				
jeu 03	Blanquette de dinde à la moutarde				
ven 04	Pâtes aux scampis				
sam 05	Saucisse de campagne - Potée aux choux				
dim 06	Filet de poulet façon coq au vin - choux de Bxl				
lun 07	Rôti aux pruneaux - légumes d'hiver				
mard 08	Pain de veau aux légumes - gratin méditerranéen				
mer 09	Poule au riz				
jeu 10	Steak haché sce béarnaise - chou rouge				
ven 11	Cabillaud tomates oignons - purée				
sam 12	Rôti de porc moutarde - carottes parisiennes				
dim 13	Lasagne				
lun 14	Cuisse de poulet - compote de pommes				
mard 15	Steak au fromage - tomates au four				
mer 16	Boulettes sauce chasseur - compote				
jeu 17	Quiche jambon serano - tomates-basilic				
ven 18	Dos de colin sauce nantua - trio de légumes				
sam 19	Steak ardennais - brocolis sauce blanche				
dim 20	Rôti de dinde à l'orange - légumes grillés				
lun 21	Carbonnades flamandes				
mard 22	Spaghettis bolognaise				
mer 23	Boudin noir de Noël aux raisins - compote				
jeu 24	Jambonneau sce moutarde - poêlée de légumes				
ven 25	Menu de Noël (voir annexe)				
sam 26	Rôti orloff sce archiduc - salade - gratin de pdt				
dim 27	Boulettes sauce tomate - pois & carottes				
lun 28	Dindonneau aux ananas				
mard 29	Macaronis jambon-fromage				
mer 30	Pain de veau aux légumes - Ratatouille				
jeu 31	Saucisse de campagne - potée aux poireaux				
ven 01	Menu de Nouvel An (voir annexe)				
sam 02	Choucroute du Nouvel An				

Christelle & Olivier Toussaint - Place Tombois 4 à Dinant - 0476 36 19 00 - oli.tou1972@gmail.com