Tél / 0476 36 19 00	Traiteur Olivier Toussaint	Plat du jour	novembre	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
dim 01	Filet de dinde - sce au calvados - carottes parisiennes				
lun 02	Langue de bœuf sce madère - haricots verts				
mard 03	Pain de veau aux légumes - chou rouge - pdt				
mer 04	Tagliatelles provençales				
jeu 05	Steak au fromage - brocolis sauce blanche				
ven 06	Dos de colin, sauce au vin blanc - tomate au four				
sam 07	Boulettes, sauce tomate - pois et carottes				
dim 08	Filet de poulet, sauce moutarde - haricots verts				
lun 09	Rôti Orloff - gratin dauphinois				
mard 10	Boudin blanc lardé - compote de pommes et rhubarbe				
mer 11	Hachis parmentier aux épinards				
jeu 12	Spaghettis à la bolognaise				
ven 13	Dos de colin, sauce Nantua - jardinière de légumes				
sam 14	Saucisse de porc & veau - potée aux poireaux				
dim 15	Blanquette de veau aux carottes				
lun 16	Vol-au-vent				
mard 17	Steak haché, sauce béarnaise - chou rouge				
mer 18	Filet de poulet champignons crème - gratin dauphinois				
jeu 19	Chicon au gratin				
ven 20	Quiche au saumon et aux poireaux				
sam 21	Escalope panée sce Sambre & Meuse tagliatelles				
dim 22	Dindonneau sce fine champagne - chicons braisés				
lun 23	Cassoulet				
mard 24	Pain de veau aux légumes du Sud - gratin méditerranéen				
mer 25	Choucroute garnie				
jeu 26	Saucisse de campagne - potée aux choux				
ven 27	Cabillaud - tomates et oignons				
sam 28	Carbonnades flamandes - poires aux airelles				
dim 29	Cuisse de poulet - compote de pommes et abricots				
lun 30	Rôti mariné, sauce moutarde - légumes grillés				

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