



# Authentic Traiteur

vous présente ses plats du jours au menu

## Janvier 2019

**8 €**  
**Le Plat**

<i>Lundi</i>	<i>31/12</i>	Aucun
<i>Mardi</i>	<i>01/01</i>	Fermé
<i>Mercredi</i>	<i>02</i>	Émincé de poulet et poêlée de ratatouille
<i>Jeudi</i>	<i>03</i>	Blanquette de poisson et riz
<i>Vendredi</i>	<i>04</i>	Sauté de porc aux olives et macaronis
<i>Lundi</i>	<i>07</i>	Tagliatelles à la carbonara
<i>Mardi</i>	<i>08</i>	Sauté de volaille au curry et riz
<i>Mercredi</i>	<i>09</i>	Lasagne au saumon
<i>Jeudi</i>	<i>10</i>	Endives au jambon
<i>Vendredi</i>	<i>11</i>	Parmentier de bœuf
<i>Lundi</i>	<i>14</i>	Brandade de morue
<i>Mardi</i>	<i>15</i>	Filet de poulet, sauce moutarde à l'ancienne, Macaronis
<i>Mercredi</i>	<i>16</i>	Couscous aux boulettes de bœuf
<i>Jeudi</i>	<i>17</i>	Lasagne au fromage de chèvre et épinards
<i>Vendredi</i>	<i>18</i>	Pêche du jour et flan de légumes
<i>Lundi</i>	<i>21</i>	Émincé de poulet et tagliatelles aux champignons
<i>Mardi</i>	<i>22</i>	Pêche du jour et céréales gourmandes
<i>Mercredi</i>	<i>23</i>	Boulettes de bœuf, sauce tomate et spaghetti
<i>Jeudi</i>	<i>24</i>	Risotto aux légumes
<i>Vendredi</i>	<i>25</i>	Pêche du jour et purée de patate douce
<i>Lundi</i>	<i>28</i>	Cuisse de canard confite et gratin dauphinois
<i>Mardi</i>	<i>29</i>	Pêche du jour et poêlée de légumes
<i>Mercredi</i>	<i>30</i>	Bœuf Bourguignon, tagliatelles
<i>Jeudi</i>	<i>31</i>	Sauté de porc et polenta moelleuse
<i>Vendredi</i>	<i>01/02</i>	Marmite du pêcheur



facebook.com  
Authentic-Traiteur



instagram.com  
authentictraiteur

Authentic Traiteur

99 Grande rue Charles de Gaulle - NOGENT SUR MARNE  
01 48 76 05 32 - www.traiteur-authentic.fr