

Authentic Traiteur

vous présente ses plats du jours au menu

Mars 2022

Lundi	28/02	Tagliatelles à la carbonara
Mardi	01/03	Filet de poulet «cuit basse température»,polenta crémeuse
Mercredi	02	Saucisse au couteau et lentilles vertes
Jeudi	03	Lasagne bolognaise au bœuf A partir de
Vendredi	04	Pêche du jour et gratin de chou fleur $9,10$ ϵ
Lundi	0 7	Choucroute Le Plat
Mardi	08	Sauté de dinde et blé aux légumes
Mercredi	09	Risotto au poulet & potimarron rôti
Jeudi	10	Parmentier de bœuf
Vendredi	11	Tagliatelles au saumon
Lundi	14	Filet de poulet rôti au thym et purée de pommes de terre
Mardi	15	Spaghetti bolognaise
Mercredi	16	Sauté de dinde à la provençale et poêlée de légumes
Jeudi	17	Endives au jambon
Vendredi	18	Pêche du jour et purée de carottes au cumin
Lundi	21	Boulettes de bœuf et spaghetti à la tomate
Mardi	22	Blanquette de dinde et riz
Mercredi	23	Sauté de cochon aux oignons, polenta aux olives
Jeudi	24	Sauté de volaille au curry et riz à l'ananas
Vendredi	25	Pêche du jour et perles de blé aux légumes
Lundi	28	Quenelle de brochet, sauce crustacé et riz
Mardi	29	Filet de poulet à la moutarde et lentilles vertes
Mercredi	<i>30</i>	Risotto aux légumes
Jeudi	31	Sauté de bœuf à la provençale, flan de carottes et coquillettes
Vendredi	01/04	Pêche du jour, purée de patates douces et cubes de panais rôtis





