

Nom:			SEMAINE 40		Semaine du 2 octobre au 8 octobre 2023		
	Lundi 02/10	Mardi 03/10	Mercredi 04/10	Jeudi 05/10	Vendredi 06/10	Samedi 07/10	Dimanche 08/10
ENTREE	carottes râpées vinaigrette	filet de maquereau sauce tomate	mousse de foie	salade gourmande de haricots verts	rosette	poireau vinaigrette	pamplemousse rose
	salade de pommes de terre jambon petits légumes	quiche à la tomate et au fromage	fond d'artichaut à la crème	terriner de poisson	salade de flageolets	salade de perles marines	cake salé
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	endives au jambon	filet de merlu sauce basilic	blanquette de volaille	boulettes de bœuf sauce tomate	filet de hoki sauce aux baies roses	rôti de porc sauce au jus brun	fondant de poulet aux cèpes sauce crème
	steak haché de bœuf sauce poivre	fagottini au jambon et crème de légumes	paupiette de lapin aux pruneaux	cordons bleus	jambon braisé sauce au porto	chipolatas de veau jus aux herbes	boudin blanc à la crème
LEGUME / FECULENT	purée de pommes de terre aux herbes	épinards à la crème	mousseline de pommes de terre	ratatouille	riz	petits pois	pommes noisettes
	julienne de légumes	haricots verts	salsifis	pâtes	haricots blancs à la tomate	clafoutis de légumes	haricots plats et poivrons
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt	Tarte	Fruits de saison	Entremets	Fruits au sirop	Fruits de saison	Pâtisserie
REPAS DU SOIR	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis,

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement



MAISON JOSEPHINE
Trattoria

vous souhaitez un bon appétit!
N'oubliez pas de nous contacter au
02 43 87 13 59 pour tous
renseignements et commandes.