Nom:				SEMAINE 47	Semaine du 16 au 22 novembre 2026		
	Lundi 16/11	**Mardi 17/11**	**Mercredi 18/11**	**Jeudi 19/11**	**Vendredi 20/11**	**Samedi 21/11**	**Dimanche 22/11**
ENTREE	Museau vinaigrette	Nems de poulet et julienne de légumes	Salade riz à la provencale (riz, pois chiches, tomates, thon, cornichons , vinaigrette)	Pâté de campagne	Salade de blé gourmande (blé,poivrons,tomates,thon vinaigrette)	Toast au chèvre	Pâté en croûte
	Salade de perles marines	Salade gourmande de haricots beurre (haricots beurre,lardons , emmental,vinaigrette)	Salade de betteraves œufs vinaigrette	Salade du Puy (lentilles , épaule de porc , maïs , vinaigrette , échalotes)	Surimi mayonnaise	Salade de pommes de terre hareng carottes oignons vinaigrette	Salade de pâtes au poulet petits légumes vinaigrette au curry
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	St Pierre sauce basilic	Paupiette de volaille sauce crème champignons	Poisson pané au citron	Sauté de veau sauce épices douces	Paupiette de saumon sauce aneth	Rôti de boeuf froid sauce mayonaise ciboulette	Lasagne de poisson
	Tajine d'agneau citron confit semoule	Boulettes de boeuf jus aux herbes et 5 baies	Tomate farcie riz safrané	Sauté de volaille au curcuma	Cordon bleu	Escalope de volaille sauce crème tomatée	Saucisse de Toulouse sauce moutarde
	Daube de boeuf sauce au vin	_	Sauté de boeuf aux carottes	_	Sauté de porc sauce crème aux 4 épices	_	Hachis parmentier de boeuf
LEGUME / FECULENT	Tomates cuites	Clafoutis de légumes	Printanière de légumes	Poêlée de courgettes	Duo de choux	Haricots verts à la provençale	Poêlée de Fèves poivrons et pois gourmands
	Semoule	Céréales gourmandes	Riz safrané	Polenta crémeuse à la tomate	Rösti aux oignons	Pâtes aux légumes	Mousseline de pommes de terre aux herbes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Tarte	Fruits de saisons	Entremets vanille	Fruits de saison	Pommes cuites	Crémet d'Anjou	Pâtisserie
	Compote de fruits	Petits suisse	Fromage blanc aux fruits	Crème dessert praliné	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat
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 Traiteur

vous souhaite un bon appétit!

N'oubliez pas de nous contacter au **02 43 87 13 59** pour tous renseignements et commandes.