

PLANNING



TRAITEUR

Semaine N° 26

Période estivale : menu selon l'idée des chefs traiteur/traiteuse.

M A R D I

Quiches, Rissolos Viande, Rissolos Fromage, Rissolos sucrées.
Pommes Dauphines et Pomme de Terre Sautées.
Poulet Rôti et Cuisses de Poulet.

L'idée des chefs.

M E R C R E D I

Quiches, Rissolos Viande, Rissolos Fromage, Rissolos sucrées.
Pommes Dauphines et Pomme de terre Sautées.
Poulet Rôti et Cuisses de Poulet.

L'idée des chefs.

J E U D I

Quiches, Rissolos Viande, Rissolos Fromage, Rissolos sucrées
Pommes Dauphines et Pomme de Terre Sautées.
Poulet Rôti et Cuisses de Poulet.

L'idée des chefs.

V E N D R E D I

Quiches, Rissolos Viande, Rissolos Fromage Rissolos sucrées.
Pommes Dauphines et Pomme de Terre Sautées.
Poulet Rôti et Cuisses de Poulet.
Pizza Jambon/Fromage, Chorizo et 3 Fromages.

L'idée des chefs.

S A M E D I

Quiches, Rissolos Viande, Rissolos Fromage, Rissolos sucrées.
Pommes Dauphines et Pomme de Terre Sautées.
Poulet Rôti et Cuisses de Poulet.

L'idée des chefs.

Moules marinières et frites