

PLANNING



TRAITEUR

Semaine N° 37

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

M A R D I

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

L'idée des chefs.

J E U D I

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

Gâteau de foie de volaille.

Poulet basquaise.

Ratatouille.

Beignet de courgettes.