

PLANNING



TRAITEUR

Semaine N° 43

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.

Emincé de dinde à la crème.

Gratin dauphinois.

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.

Tranche de jambon cuit et rôti sauce au Madère.

Ratatouille.

Tomate farcie.

Lasagnes dauphinoises (jambon blanc aux herbes et bleu du Vercors Sassenage).

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.

Feuilleté Océan (colin, saumon, crevettes, quenelles de brochet et petits légumes).

Gâteau de foie de volaille.

Epinards à la crème.

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.

Gratin de poisson (colin, saumon, crevettes, quenelles de brochet et petits légumes).

Gratin de courgettes.

Caillette cuite.

Choucroute cuite.

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.

Couscous Royal.

Semoule de couscous.

Moussaka.