

Menu de Décembre

Gourmet Fidant
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 01



- Velouté de Cresson
- Emincé 100% végétal à la basquaise
- Torsades
- Yaourt vanille **BIO**
- Clémentine

MARDI 02

- Salade mache au bleu et noix
- Carré de porc roti au thym VPF
- Purée de carotte panais **BIO**
- Tomme noire
- Compote de pomme **BIO**

JEUDI 04

- Saucisson brioché
- Roti de dinde VF Locale
- Haricots beurre
- Cantal jeune
- Riz au lait à la vanille

VENDREDI 05

- Feuilleté dubarry
- Poissonette panée HVE
- Duo de riz et riz sauvage
- Fromage blanc **BIO**
- Pomme pink lady

LUNDI 08

- Soupe de Tomates
- Boulettes de bœuf VBF à l'orientale
- Légumes aux épices
- Kiri à la crème
- Beignet aux pommes

MARDI 09



- Salade de lentilles à l'auvergnate
- Tartiflette au Reblochon
- St nectaire
- Tarte aux myrtilles

JEUDI 11

- V**
- Betteraves à la moutarde à l'ancienne
- Saucisse 100% végétale
- Haricots blancs cuisinés
- Cantal
- Kiwi jaune

VENDREDI 12

- Crêpe jambon emmental
- Paupiette de saumon à l'oseille HVE
- Epinards à la crème
- Yaourt aromatisé
- Cake marbré

VÉGÉTARIEN

BIO



Menu de Décembre

Gourmet Fidant
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 15

- Crème de Poireaux
- Colombo de poulet VF Locale
- Riz aux amandes
- Yaourt nature
- Banane **BIO**

MARDI 16

- Taboulé libanais
- Steak haché 100% végétal
- Haricots plats
- Comté
- Ananas au sirop

JEUDI 18

- Paté en croute de volaille
- Raviolis au bœuf VBF
- Salade iceberg
- Camembert **BIO**
- Clémentine

VENDREDI 19

- Mousse de canard aux cèpes
- Paupiette de volaille au pain d'épices VF Locale
- Pommes de terre étoiles
- Clémentine
- Sapin aux 2 chocolats



VÉGÉTARIEN

BIO

