

TRAITEUR

VITAME BORDEAUX

du lundi 22 avril 2024 au dimanche 28 avril 2024

	lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024	samedi 27 avril 2024	dimanche 28 avril 2024
Potage	<input type="checkbox"/> Potage poireaux / pommes de terre <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de haricots verts <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potage julienne <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Potage paysan <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Crème de céleri au cumin <input type="checkbox"/> supp potage*	<input type="checkbox"/> Velouté de potiron <input type="checkbox"/> supp potage*
Entrée	<input type="checkbox"/> Crêpe aux champignons <input type="checkbox"/> Bolée de betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Taboulé à la coriandre <input type="checkbox"/> Julienne de radis rose vinaigrette persillée <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Julienne de céleri rave frais sauce bulgare <input type="checkbox"/> Salade de pâtes aux légumes croquants <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Mirepoix de légumes frais mayonnaise <input type="checkbox"/> Le véritable coleslaw du centre culinaire <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Mousse de foie et ses condiments <input type="checkbox"/> Batavia aux croûtons aillés et bleu <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade de concombres ciboulette et citron <input type="checkbox"/> Rillettes de thon au fromage frais <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef	<input type="checkbox"/> Salade d'artichauts à la grecque (oignons rouges, tomates, olives noires) <input type="checkbox"/> Terrine de légumes frais et sa mayonnaise safranée <input type="checkbox"/> Charcuterie du jour <input type="checkbox"/> Salade du chef
Plat	<input type="checkbox"/> Rôti de veau frais au paprika / Petits pois et carottes mijotés <input type="checkbox"/> Poêlée de pâtes aux émincés de volaille <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Côte de porc sauce charcutière / Endives fraîches braisées de la maison <input type="checkbox"/> Pizza de la maison au boeuf et au fromage frais / Salade verte fraîche <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Pièce de boeuf haché au jus / Pommes noisettes <input type="checkbox"/> Filet de colin aux herbes / Fondue de poireaux à la crème <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Mijoté de cochon frais à la dijonnaise / Semoule aux petits légumes frais <input type="checkbox"/> Tajine de légumes aux biseaux de merguez grillés <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Tagliatelles façon carbonara au saumon <input type="checkbox"/> Aiguillettes de poulet crousty sauce barbecue maison / Courgettes fraîches sautées en persillade <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Escalope de dinde au jus / Haricots beurre en persillade <input type="checkbox"/> Salade de pommes de terre façon charcutière <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches	<input type="checkbox"/> Sauté de lapin façon chasseur / Carottes braisées <input type="checkbox"/> Cake de la maison au chèvre et poivrons / Salade verte fraîche <input type="checkbox"/> Papillote de poisson du marché aux légumes de saison / Poêlée de légumes du jour au beurre demi sel <input type="checkbox"/> Pavé de boucher haché / Ecrasé de PDT fraîches
Fromage	<input type="checkbox"/> Gouda	<input type="checkbox"/> Fournols	<input type="checkbox"/> Bûche de chèvre	<input type="checkbox"/> Camembert	<input type="checkbox"/> Edam	<input type="checkbox"/> Bûche du pilat	<input type="checkbox"/> Saint nectaire
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Crème dessert caramel <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Salade d'ananas frais à la menthe <input type="checkbox"/> Liegeois vanille <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Compote tous fruits <input type="checkbox"/> Petits suisses nature sucrés <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Fromage blanc au miel <input type="checkbox"/> Banane rôtie sauce chocolat maison <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Salade de fruits frais du moment <input type="checkbox"/> Semoule au lait à la fleur d'oranger de la maison <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Cake spéculoos et praliné du chef <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment	<input type="checkbox"/> Gateau basque <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie du moment
Pain	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*	<input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Supp pain*

*Supplément potage 1.00€ * Supplément pain 0.50€

Toute annulation sera prise en compte après un délai de 3 jours soumis à facturation.