



Les **Petits Plats** de

Léonie

Vos repas livrés chez vous

LES CONSEILS DE LEONIE POUR PREPARER VOTRE REPAS

- Sortir du réfrigérateur l'entrée et le dessert 1 heure avant de les manger
- Enlever le film plastique de votre **BARQUETTE REPAS**
- Mettre **LA SAUCE** sur votre repas
 - Réchauffer au **MICRO ONDES** pendant 2 minutes 30 secondes à puissance maximum

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- **NE PAS METTRE LE POT DE SAUCE DANS LE MICRO-ONDES**

**RESERVEZ VOTRE
REPAS EN
TELEPHONANT AU
03 74 06 04 71**

LUNDI : 21/10/2024

Carottes râpées/œufs durs
Carbonade Flamande, jeunes carottes et potatoes,
Yaourt aux fruits mixés,
Fromage, Potage

MARDI : 22/10/2024

Flamenkueche
Choucroute garnie Maison
Compote/biscuit
Fromage, Potage

MERCREDI : 23/10/2024

Mousson de canard, cornichons
Sauté de poulet à la basquaise, poêlée ratatouille et
riz blanc,
Donut's sucré, fromage, Potage

JEUDI : 24/10/2024

Friand à la viande
Saucisse de Toulouse sce moutarde, poêlée
d'haricots cuisinés et Pdt rissoles,
Fruit de saison, fromage, Potage

VENDREDI : 25/10/2024

Ficelle aux 2 saumons
Waterzoi de cabillaud sce blanche, poêlée
maraîchère et Pdt vapeur persillées
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 26/10/2024

Taboulé à l'oriental/olive
Foies de volaille à la crème, tortis et gruyère râpé
Crème renversée au caramel, Fromage, Potage

DIMANCHE : 27/10/2024

Roulade de volaille aux olives/garnitures
Rosbeef sce poivre, haricots verts/flageolets et Pdt
persillée
Carré au chocolat, Fromage, Potage

LUNDI : 28/10/2024

Salade coleslaw/œufs durs
Rissollette de veau sce moutarde, trio de légumes et
Pdt sautées
Mousse au chocolat,
Fromage, Potage

MARDI : 29/10/2024

Samoussa légumes
Spaghetti à la carbonara et gruyère râpé
Fruit de saison,
Fromage, Potage

MERCREDI : 30/10/2024

Rillettes du Mans/cornichons
Paupiette de veau sce forestière, poêlée de légumes
du soleil et boulgour
Muffins aux pépites de chocolat, Fromage, Potage

JEUDI : 31/10/2024

Salade Marco polo/garnitures
Steak haché sce échalotes, jeunes carottes et Pdt
Toast
Yaourt aromatisé,
Fromage, Potage

VENDREDI : 01/11/2024

Feuilleté jambon/fromage
Paëlla Maison (chorizo, poulet, crevettes, moules)
Pâtisserie,
Fromage, Potage

SAMEDI : 02/11/2024

Salade de penne poulet/curry
Choux farcis sce tomate et son gratin dauphinois
Flamby caramel, Fromage, Potage

DIMANCHE : 03/11/2024

Terrine de St Jacques
Waterzoi de volaille sce crème, légumes du jardin et
Pdt persillée
Tarte pomme/rhubarbe, Fromage, Potage

LUNDI : 04/11/2024

Croisillon champignons
Mignonin de veau sce crème, choux de Bruxelles et
purée de Pdt
Fruit de saison,
Fromage, Potage

MARDI : 05/11/2024

Mousse de foie/cornichons
Emincé de poulet au curry, duo de courgettes et
semoule
Compote/biscuit, Fromage, Potage

MERCREDI : 06/11/2024

Salade piémontaise/tomate
Fricadelle de bœuf sce poivre, petits pois carottes et
country cubes
Fromage blanc aux fruits, Fromage, Potage

JEUDI : 07/11/2024

Quiche aux poireaux
Cuisse de poulet façon basquaise et sa poêlée
Lyonnaise,
Eclair au café, Fromage, Potage

VENDREDI : 08/11/2024

Rollmops/beurre/citron
Filet de hocky sce beurre blanc, brunoise de
légumes et riz pilaf
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 09/11/2024

Betteraves rouges au maïs
Omelette jambon/fromage et ses Pdt rissolées
Crème dessert au chocolat, Fromage, potage

DIMANCHE : 10/11/2024

Pâté en croûte/cornichons
Poitrine de veau farcie sce crème, petits légumes et
trio de céréales,
Choux à la vanille, Fromage, Potage

LUNDI : 11/11/2024

Macédoines de légumes à la russe
Bœuf Bourguignon, carottes rondelles et country
cubes
Muffins aux pépites de chocolat, Fromage, Potage

MARDI : 12/11/2024

Feuilleté fromage
Côte de porc sce moutarde, légumes cordials et
purée de Pdt
Liégeois vanille, Fromage, Potage

MERCREDI : 13/11/2024

Pizza royale
Boulette de bœuf sce piquante, salsifis et semoule
Yaourt nature sucré,
Fromage, Potage

JEUDI : 14/11/2024

Salade de choux à la mimolette/garniture
Filet de poulet rôti et sa jardinière de légumes
Fruit de saison,
Fromage, Potage

VENDREDI : 15/11/2024

Nems aux légumes
Paupiette de saumon sce oseille, brunoise
provençale et riz blanc
Pâtisserie, Fromage, potage

SAMEDI : 16/11/2024

Crêpe au fromage
Lasagne à la bolognaise et son mesclun de salade
Velouté fruit, Fromage, Potage

DIMANCHE : 17/11/2024

Salade de conchiglie au saumon/garniture
Couscous royal Maison
Moelleux à la framboise,
Fromage, Potage

LUNDI : 18/11/2024

Croisillon Dubarry
Crépinette sce champignons, poêlée méridionale et
coquillettes
Fruit de saison,
Fromage, Potage

MARDI : 19/11/2024

Céleri rémoulade/tomate
Mignonin de veau sce crème, haricots beurre et
purée de panais
Mousse au citron,
Fromage, Potage

MERCREDI : 20/11/2024

Saucisson à l'ail/cornichons
Poireaux à la Flamande et ses Pdt persillées
Beignet au chocolat,
Fromage, Potage

JEUDI : 21/11/2024

Stick de chèvre pané
Crousti fromage sce tomate, carottes rondelles et
Toast de Pdt
Yaourt Fermier aux fruits,
Fromage, Potage

VENDREDI : 22/11/2024

Champignons à la Grecque
Filet de merlu sce béarnaise, poêlée maraîchère et
blé à la tomate
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 23/11/2024

Œufs durs/mayo/tomate
Gratin de Pdt savoyard Maison
Gâteau de semoule, Fromage, Potage

DIMANCHE : 24/11/2024

Mousse de foie forestière/cornichons
Sauté de veau à la crème, légumes du jardin et riz
blanc
Cheese-cake,
Fromage, Potage

RESERVEZ VOTRE REPAS EN TELEPHONANT AU 03 74 06 04 71