



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 : 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

LUNDI : 25/11/2024

Feuilleté au comté
Boulette d'agneau sce tomate, haricots verts et Pdt/flageolets
Riz au lait, Fromage, Potage

MARDI : 26/11/2024

Salade piémontaise/tomate
Sauté de porc à l'Espagnol, tortis légumes et gruyère râpé
Fruit de saison, Fromage, Potage

MERCREDI : 27/11/2024

Cœurs de palmiers/Maïs/tomate
Jambon à l'os sce madère, poêlée du marché et Pdt rôti
Yaourt nature, Fromage, Potage

JEUDI : 28/11/2024

Tarte oignons/lardons
Escalope de dinde à la viennoise sce tomate, duo de carottes et boulgour
Crème dessert praliné, Fromage, Potage

VENDREDI : 29/11/2024

Filet de hareng et sa garniture
Meunière de poisson sce bigarade, gratin de brocolis et riz cantonais
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 30/11/2024

Stick mozzarella
Spaghetti à la bolognaise et gruyère râpé
Yaourt aux fruits BIO, Fromage, Potage

DIMANCHE : 01/12/2024

Pâté en croûte de volaille/cornichons
Langue de bœuf sce piquante, petits pois et Pdt fondante
Tarte Normande, Fromage, Potage

LUNDI : 02/12/2024

Duo de crudités/œufs durs
Steak haché sce poivre, haricots beurre et potatoes
Fruit de saison,
Fromage, Potage

MARDI :03/12/2024

Samoussa poulet
Escalope de porc marinée sce charcutière, légumes cordials et semoule
Yaourt à la vanille,
Fromage, Potage

MERCREDI : 04/12/2024

Pâté de campagne/cornichons
Endives à la Flamande et ses Pdt persillées
Crème dessert chocolat,
Fromage, Potage

JEUDI : 05/12/2024

Quiche aux légumes
Sauté de bœuf miroton, carottes vichy et Pdt sautées
Compote/biscuit,
Fromage, Potage

VENDREDI : 06/12/2024

Salade piémontaise au jambon/olive
Filet de colin sce crème, fondue de poireaux et riz aux poivrons
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 07/12/2024

Crêpe jambon/fromage
Courgette ronde farcie sce tomate et son gratin dauphinois
Liégeois café, Fromage, Potage

DIMANCHE : 08/12/2024

Pâté en croûte de volaille/cornichons
Pot au feu sce tomate, légumes du jardin et riz blanc
Carré chocolat,

LUNDI : 09/12/2024

Pizza au fromage
Rôti de dinde sce maroilles, petits pois carottes et Pdt rissolées
Fruit de saison,
Fromage, Potage

MARDI :10/12/2024

Feuilleté Hot dog
Boulette de veau sce piquante, gratin de courgettes à la tomate et boulgour
Panier de Yoplait, Fromage, Potage

MERCREDI : 11/12/2024

Carottes râpées/œufs durs
Cassoulet Maison
Mousse au café,
Fromage, Potage

JEUDI : 12/12/2024

Rillette du Mans/cornichons
Steak haché de veau sce normande, trio de légumes et farfalles
Yaourt fermier aux fruits,
Fromage, Potage

VENDREDI : 13/12/2024

Salade de museau à la Lyonnaise/cornichons
Filet de cabillaud sce armoricaine, pois gourmands et Pdt persillées
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 14/12/2024

Quiche Lorraine
Tartiflette Maison et mesclun de salade
Petits suisses fruités,
Fromage, Potage

DIMANCHE : 15/12/2024

Jambon persillée de Bourgogne/cornichons
Filet de poule sce blanche, légumes du jardin et riz blanc
Tarte ananas/coco,
Fromage, Potage

LUNDI : 16/12/2024

Macédoines de légumes/œufs durs
Rosbeef sce échalotes, endives braisées et country cubes
Yaourt aromatisé aux fruits, Fromage, Potage

MARDI :17/12/2024

Feuilleté fromage
Duo de saucisses sce barbecue, ratatouille et semoule
Fruit de saison, Fromage, Potage

MERCREDI : 18/12/2024

Cervelas/cornichons
Escalope de dinde à la crème, jeunes carottes et Pdt sautées
Beignet au chocolat, Fromage, Potage

JEUDI : 19/12/2024

Concombres à la crème/tomate
Spaghetti à la carbonara et gruyère râpé
Yaourt nature sucré,
Fromage, Potage

VENDREDI : 20/12/2024

Salade de mini farfalles aux légumes
Brochette de poisson meunière sce bigarade, julienne de légumes et riz pilaf
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 21/12/2024

Mesclun de salade
Galette sarrasin jambon/fromage et Pdt boulangères
Gâteau de semoule,
Fromage, Potage

DIMANCHE : 22/12/2024

Terrine de saumon et sa garniture
Sauté de veau Marengo, haricots verts et Pdt/flageolet
Tarte Normande, Fromage, Potage

RESERVEZ VOTRE REPAS EN TELEPHONANT AU 03 74 06 04 71