

# MENU OCTOBRE - L'ÉGLISE

Le Traiteur  
DU JARDIN

LUN. 02/10

Potage courgette  
Burger de volaille (1,7)  
Haricots échalotes (7)  
Grenailles rôties

MAR. 03/10

Potage carottes  
Moussaka de bœuf (2, 7)

JEU. 05/10

Potage brocoli   
Steak haché jambon fromage (7)  
Salade, vinaigrette (10)  
Pommes de terre

VEN. 06/10

Potage panais  
Nuggets de volaille (1, 6)  
Purée de brocoli (7)

LUN. 09/10

Potage céleri rave   
Escalope de porc pané (1, 3, 7)  
Gratin de pâtes aux chou-fleur (1, 7)

MAR. 10/10

Potage potiron  
Poulet curry aux légumes  
Riz

JEU. 12/10

Bouillon de légumes vermicelles  
Hamburger pur bœuf  
Sauce barbecue (1)  
Mix de légumes mexicains  
Tagliatelles

VEN. 13/10

Potage poireaux   
Filet de colin à la provençale  
Poêlée de légumes  
Pommes de terre

LUN. 16/10

Potage légumes verts  
Roulade de volaille aux tomates  
séchées aux échalotes (3, 7, 9, 10)  
Brocoli  
Pommes de terres persillées

MAR. 17/10

Potage chou-fleur   
Saucisse de campagne  
Purée aux carottes et lardons (7)

JEU. 19/10

Potage oignons  
Schnitzel de poulet (1)  
Salade de chou et carottes (7)  
Grenailles

VEN. 20/10

Potage tomates   
Gratin de pâtes au jambon et  
courgettes (1, 7)

LUN. 23/10

MAR. 24/10

JEU. 26/10

VEN. 27/10

CONGÉ  
D'AUTOMNE

LUN. 30/10

MAR. 31/10

JEU. 02/11

VEN. 03/11

Hello  
Autumn



Repas conçus avec certains produits locaux



Repas contenant du porc

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons. Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait (Lactose)



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Anhydride sulfureux et sulfites



13. Lupin



14. Mollusques