



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 : 15/04/2024

Carottes râpées/œuf dur
Rissollette de porc sœ tomate, trio de légumes et purée de Pdt
Fruit de saison, Fromage, Potage

MARDI : 16/04/2024

Salade de Pdt au thon
Tajine (boulette de poulet) sœ curry, légumes et boulgour
Eclair au café, Fromage, Potage

MERCREDI : 17/04/2024

Feuilleté à la viande
Fricadelle de bœuf sœ poivre, poêlée méridionale et Pdt sautées
Yaourt fermier aux fruits, Fromage, Potage

JEUDI : 18/04/2023

Betteraves rouges/tomate
Tortis à la carbonara et gruyère râpé
Ile flottante, Fromage, Potage

VENDREDI : 19/04/2024

Salami/cornichons
Filet de hocky à la Dieppoise, fondue de poireaux et riz cantonais
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 20/04/2024

Stick mozzarella
Omelette jambon/fromage et ses Pdt boulangères
Petits suisses aux fruits,
Fromage, Potage

DIMANCHE : 21/04/2024

Terrine de volaille printanière/cornichons
Couscous royal Maison
Tarte aux pommes/rhubarbe,
Fromage, Potage

LUNDI : 22/04/2024

Pizza royale
Paupiette de veau sœ forestière, petits pois carottes et Pdt rissolées
Gaufre Bourdon au sucre, Fromage, Potage

MARDI : 23/04/2024

Salade Strasbourgeoise/cornichons
Carbonade Flamande et ses country cubes
Tarte au flan,
Fromage, Potage

MERCREDI : 24/04/2024

Cœurs de palmiers/maïs/tomate
Rôti de porc sœ moutarde, gratin de choux fleur et boulgour
Yaourt nature,
Fromage, Potage

JEUDI : 25/04/2023

Tarte oignons/lardons
Mignonin de veau sœ crème, haricots beurre et purée de Pdt
Fruit de saison, Fromage, Potage

VENDREDI : 26/04/2024

Feuilleté chèvre
Filet de saumon sœ oseille, poêlée maraîchère et riz pilaf
Pâtisserie,
Fromage, Potage

SAMEDI : 27/04/2024

Riz niçois
Moussaka et sa semoule madras
Mousse citron,
Fromage, Potage

DIMANCHE : 28/04/2024

Pâté en croûte de volaille/cornichons
Aiguillettes de poulet sœ champignons forestiers, haricots beurre et gratin dauphinois,
Carré framboise, Fromage, Potage

LUNDI : 29/04/2024

Feuilleté à la bolognaise
Hachis Parmentier Maison/mesclun de salade
Velouté fruit,
Fromage, Potage

MARDI : 30/04/2024

Roulade au jambon/cornichons
Sauté de porc au maroilles, duo de carottes et Pdt rôti
Fruit de saison, Fromage, potage

MERCREDI : 01/05/2024

Flamenkueche
Rosbeef sce échalotes, légumes cordials et Pdt rosti
Liégeois vanille,
Fromage, Potage

JEUDI : 02/05/2023

Salade coleslow/œuf dur
Spaghetti à la sauce poulet orientale et gruyère râpé
Beignet framboise, Fromage, Potage

VENDREDI : 03/05/2024

Salade Marco polo/tomate
Meunière de dos de colin sce bigarade, épinards à la crème et riz aux poivrons
Pâtisserie, Fromage, Potage

SAMEDI : 04/05/2024

Champignons à la Grecque
Saucisse de Toulouse sce moutarde, petits pois et Toast de Pdt
Crème renversée au caramel, Fromage, Potage

DIMANCHE : 05/05/2024

Terrine de saumon/garniture
Blanquette de veau, légumes du jardin et Pdt vapeur persillée
Tarte citron, Fromage, Potage

LUNDI : 06/05/2024

Feuilleté Hot Dog
Rissollette de veau sce moutarde, poêlée ratatouille et semoule
Yaourt à la vanille BIO, Fromage, Potage

MARDI : 07/05/2024

Salade de penne poulet/curry
Alouette de bœuf sce poivre, légumes cordials et Pdt rissolées
Fruit de saison, Fromage, Potage

MERCREDI : 08/05/2024

Pâté de campagne/cornichons
Poireaux à la Flamande et ses Pdt persillées
Tarte aux pommes,
Fromage, Potage

JEUDI : 09/05/2023

Radis/beurre
Escalope de dinde sce normande, carottes rondelles et riz pilaf
Liégeois chocolat, Fromage, Potage

VENDREDI : 10/05/2024

Terrine de légumes/garnitures
Tortis à la carbonara saumon et gruyère râpé
Pâtisserie,
Fromage, Potage

SAMEDI : 11/05/2024

Croisillon fromage
Pdt farci façon grand mère sce tomate et son gratin dauphinois
Petits suisses fruités, Fromage, Potage

DIMANCHE : 12/05/2024

Muché à l'ail/cornichons
Filet de poulet gratiné au maroilles, brisure de choux fleur et purée de Pdt persillée
Choux à la vanille,
Fromage, Potage

LUNDI : 13/05/2024

Perles légumières/garnitures
Boule d'agneau au curry, haricots verts et Pdt/flageolets
Velouté fruit,
Fromage, Potage

MARDI : 14/05/2024

Salade parisienne/tomate
Spaghetti à la carbonara poulet/moutarde et gruyère râpé
Muffins aux pépites de chocolat,
Fromage, Potage

MERCREDI : 15/05/2024

Croisillon champignons
Steak haché sce marchand de vin, petits pois et Pdt sautées
Fruit de saison,
Fromage, Potage

JEUDI : 16/05/2023

Rosette/cornichons
Crousti fromage sce tomate, jeunes carottes et Pdt rôti
Crème dessert vanille,
Fromage, Potage

VENDREDI : 17/05/2024

Samoussa de légumes
Filet de hocky sce béarnaise, juliennes de légumes et riz blanc
Pâtisserie,
Fromage, Potage

SAMEDI : 18/05/2024

Betteraves rouges au maïs
Boudin noir sce madère, pomme cuite et purée de Pdt
Novly chocolat,
Fromage, Potage

DIMANCHE : 19/05/2024

Salade de conchiglie aux 2 saumons
Poitrine de veau farcie sce forestière, gratin de blettes et Pdt rosti
Tarte citron,
Fromage, Potage

RESERVEZ VOTRE REPAS EN TELEPHONANT AU 03 74 06 04 71