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 : 05/10/2026
Salade coleslow/tomate
Saucisse de volaille sce moutarde, trio de légumes et lentilles/Pdt
Mousse café, Fromage, Potage

### MARDI : 06/10/2026
*Repas froid*
Pamplemousse au sucre
Jambon blanc/Mousse de foie, haricots verts vinaigrette et salade piémontaise
Bulgy aux fruits mixés, Fromage, Potage

### MERCREDI : 07/10/2026
Feuilleté champignons
Fricadelle de bœuf sce poivre, choux de Bruxelles et purée de Pdt
Eclair à la vanille, Fromage, Potage

### JEUDI : 08/10/2026
Cœurs de palmier/maïs/tomate
Spaghetti à la bolognaise et gruyère râpé
Fruit de saison,
Fromage, Potage

### VENDREDI : 09/10/2026
Salade de museau à la Lyonnaise
Paupiette de poisson sce Dieppoise, gratin de brocolis et riz blanc
Pâtisserie, Fromage, Potage

### SAMEDI : 10/10/2026
Bouchée de camembert
Pdt farcie façon grand-mère sce tomate et sa poêlée Lyonnaise
Crème dessert praliné,
Fromage, Potage

### DIMANCHE : 11/10/2026
Perles marines/crevettes/citron
Waterzoi de volaille sce blanche, légumes du jardin et Pdt vapeur persillée
Tropézienne, Fromage, Potage

### LUNDI : 12/10/2026
Choux fleur vinaigrette/tomate
Crépinette sce champignons, duo de carottes et Pdt rosti
Fruit de saison,
Fromage, potage

### MARDI : 13/10/2026
Feuilleté au fromage
Pané de volaille à la bolognaise sce tomato grill, légumes cordilas et trio de céréales
Yaourt nature sucré,
Fromage, Potage

### MERCREDI : 14/10/2026
Radis/beurre
Steak haché sce poivre, coquillettes et gruyère râpé
Tarte aux pommes,
Fromage, Potage

### JEUDI : 15/10/2026
Crêpe jambon/fromage
Echine de porc fumée sce moutarde, poêlée de petits légumes et purée de Pdt
Liégeois vanille, Fromage, Potage

### VENDREDI : 16/10/2026
Cervelas/cornichons
Filet de colin sce crustacés et son riz aux petits légumes
Pâtisserie,
Fromage, Potage

### SAMEDI : 17/10/2026
Samoussa légumes
Gratin de Pdt à la savoyarde et son mesclun de salade
Yaourt BIO à la vanille,
Fromage, Potage

### DIMANCHE : 18/10/2026
Mousson de canard/cornichons
Sauté d'agneau marengo, Flageolet/haricots verts et Pdt persillée
Tarte aux prunes, Fromage, Potage

**LUNDI : 19/10/2026**
Macédoines de légumes/œufs durs
Boulette de dinde aux oignons sce crème, jeunes carottes et Pdt Toast
Compote/biscuit, Fromage, Potage

**MARDI : 20/10/2026**
Feuilleté Hot dog
Cuisse de lapin aux pruneaux, allumettes de légumes et boulgour
Fruit de saison,
Fromage, Potage

**MERCREDI : 21/10/2026**
Flammenkueche
Rissolette de porc sce chasseur, haricots plats et purée de panais,
Cookie géant au chocolat, Fromage, Potage

**JEUDI : 22/10/2026**
Carottes râpées/olives
Escalope de poulet panée cornflakes sce tomate, dés de carottes et country cubes
Bifidus vanille, Fromage, Potage

**VENDREDI : 23/10/2026**
Filet de hareng fumé
Spaghetti au thon et gruyère râpé
Pâtisserie,
Fromage, Potage

**SAMEDI : 24/10/2026**
Quiche aux légumes
Boudin blanc sce madère, pomme cuite et purée de Pdt
Gâteau de semoule,
Fromage, Potage

**DIMANCHE : 25/10/2026**
Andouille de vire/cornichons
Suprême de poulet au maroilles, poêlée de fèves et gratin dauphinois,
Tarte aux abricots et amandes, Fromage, Potage

**LUNDI : 26/10/2026**
Tarte oignons/lardons
Tortis à la carbonara et gruyère râpé
Yaourt fermier aux fruits,
Fromage, Potage

**MARDI : 27/10/2026**
Betteraves rouges au maïs
Paupiette de veau sce échalotes, petits pois et Pdt sautées
Fromage blanc à la vanille, Fromage, Potage

**MERCREDI : 28/10/2026**
Croisillon emmental
Sauté de porc aux champignons et sa poêlée
Bretonne Fruit de saison, Fromage, Potage

**JEUDI : 29/10/2026**
Salade de pois chiches
Duo de saucisses (merguez, chipolatas) sce tomate, poêlée ratatouille et Pdt rôti
Beignet à l'abricot, Fromage, Potage

**VENDREDI : 30/10/2026**
Salade de perles légumières
Filet de merlu sce crevettes, fondue de poireaux et purée de Pdt persillée,
Pâtisserie, Fromage, Potage

**SAMEDI : 31/10/2026**
Crêpe jambon/fromage
Courgettes rondes farcies sce tomate/basilic et ses Pdt boulangères,
Crème dessert vanille, Fromage, Potage

**DIMANCHE : 01/11/2026**
Terrine de St Jacques
Filet mignon sce estragon, fondue de champignons et Pdt grenailles,
Tarte aux pommes/rhubarbe, Fromage, Potage

**LUNDI : 02/11/2026**
Nems légumes
Hachis Parmentier Maison et mesclun de salade
Velouté fruix,
Fromage, Potage

**MARDI : 03/11/2026**
Salade parisienne/tomate
Rôti de dinde sce moutarde et ses petits pois carottes à la Française,
Muffins aux pépites de chocolat, Fromage, Potage

**MERCREDI : 04/11/2026**
Salami/cornichons
Escalope de dinde viennoise sce tomate, tortis légumes et gruyère râpé, Câlin aux fruits, Fromage, Potage

**JEUDI : 05/11/2026**
Feuilleté jambon/fromage
Mignonin de veau sce crème, haricots beurre et country cubes
Flamby caramel,
Fromage, Potage

**VENDREDI : 06/11/2026**
Surimi
Filet de saumon sce oseille, brunoise de légumes et riz pilaf,
Pâtisserie,
Fromage, Potage

**SAMEDI : 07/11/2026**
Concombres à la crème/tomate
Brochette de dinde à la Mexicaine sce tomate, légumes couscous et semoule au curry,
Fruit de saison, Fromage, Potage

**DIMANCHE : 08/11/2026**
Salade de conchiglie au saumon/garniture
Blanquette de veau, légumes du jardin et Pdt vapeur persillée,
Milles feuilles,
Fromage, Potage

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