

NOM ET PRÉNOM:

ADRESSE:

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE:

PLANNING MENSUEL DES REPAS

DU 1ER AOUT AU 31 AOUT 2020



Traiteur Papillon Events

Since 1999

DATES	ENTREES	PLATS	DESSERTS
SAMEDI 1ER AOUT	CRÈME D'AUBERGINES	DOS DE COLIN AU BASILIC, LÉGUMES DU SUD, RIZ	CRÈME CHOC
DIMANCHE 2 AOUT	POTAGE CAROTTES CUMIN	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AU THYM, TOMATE PROVENÇALE, GRATIN DAUPHINOIS	FROMAGE BLANC
LUNDI 3 AOUT	POTAGE POIREAUX	SUPRÈME DE VOLAILLE, SAUCE CACAHUÈTES, SEMOULES	BANANE
MARDI 4 AOUT	POTAGE COURGETTE	LASAGNES ITALIENNE	YAOURT VANILLE
MERCREDI 5 AOUT	CRÈME DE CÉLERIE	TIAN DE LÉGUMES, RIZ BASMATI	COMPOTINE
JEUDI 6 AOUT	POTAGE PETIT POIS	CHICONS GRATIN	FRUITS AU SIROP
VENDREDI 7 AOUT	POTAGE CHOUX FLEUR	ROUGET À LA DILL, RIZ PARFUMÉ	POMME PINK LADY
SAMEDI 8 AOUT	POTAGE OIGNONS	ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY JAUNE, NOUILLE DE RIZ	YAOURT NATURE
DIMANCHE 9 AOUT	POTAGE BROCOLIS	QUICHE DU JOUR, LÉGUMES DU SUD	CRÈME AU CHOCOLAT
LUNDI 10 AOUT	POTAGE DE LAITUE	HACHIS PARMENTIER AUX MENDIANTS	FRUIT AU SIROP
MARDI 11 AOUT	POTAGE CHOUX VERT	TAJINE AUX OLIVES VERTES	CRÈME DESSERT
MERCREDI 12 AOUT	POTAGE COURGETTES/ESTRAGON	SAUCISSE DE CAMPAGNE, COMPOTE, STUMP CAROTTES	YAOURT NATURE
JEUDI 13 AOUT	POTAGE LÉGUMES VERTS	CUISSE DE POULET, SAUCE DIABLE, TIAN DE LÉGUMES, PENNES	RIZ AU LAIT
VENDREDI 14 AOUT	POTAGE LENTILLES	PETITS SUPIONS, SAUCE TOMATES ORIGAN, RIZ LÉGUMES	SALADE DE FRUITS

SAMEDI 15 AOUT	CRÈME D'ASPERGES	MIJOTÉ DE PETIT OS COMME UN OSSO BUCO, POMMES FONDANTES	YAOURT AUX FRUITS
DIMANCHE 16 AOUT	SOUPE DE POISSONS	TAGLIATELLES AU SAUMON, SAUCE ANETH	FROMAGE BLANC
LUNDI 17 AOUT	POTAGE HARICOTS VERT	MOUSSAKA	COMPOTE DE FRUIT
MARDI 18 AOUT	POTAGE POIREAUX	BROCHETTE DE POULET AU SÉSAMES, RIZ BASMATI AUX LÉGUMES	RAISINS
MERCREDI 19 AOUT	SOUPE DE CRESSONS	NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS POIS	MOUSSE AU CHOCOLA
JEUDI 20 AOUT	POTAGE CHOUX VERTS	TAGLIATELLES AUX SCAMPIS ET PETITS LÉGUMES, SAUCE DIABLE	POIRE
VENDREDI 21 AOUT	POTAGE CRÉCY	DOS DE SAUMON, SAUCE À L'ESTRAGON TOMATÉE, RIZ CANTONNAIS	YAOURT SUCRÉ
SAMEDI 22 AOUT	CRÈME DE CHAMPIGNONS	COQUELET RÔTI À LA SAUGE, GRATIN DAUPHINOIS	BANANE
DIMANCHE 23 AOUT	BISQUE DE HOMARD	MARMITE DU PÊCHEUR, PDT AU CURCUMA	CRÈME DESSERT
LUNDI 24 AOUT	POTAGE 3 LÉGUMES	RAVIOLES À LA RICCOTA, SAUCE POMODORO	FROMAGE BLANC
MARDI 25 AOUT	POTAGE POTIRON	BLANQUETTE DE VOLAILLE, POMMES PURÉE	RIZ AU LAIT
MERCREDI 26 AOUT	BOUILLON DE VOLAILLE/VERMICELLE	AUBERGINE FARCI COMME DANS LE SUD, BOULGHOUR AUX HERBES	SALADE DE FRUITS
JEUDI 27 AOUT	POTAGE À L'OSEILLE	BROCHETTE DE BOULETTE MARINÉ À LA PROVENÇAL, JUS AU THYM	YAOURT VANILLE
VENDREDI 28 AOUT	POTAGE PETITS POIS	RAVIOLES SAUMON, SAUCE À LA DILL	COMPOTE DE FRUIT
SAMEDI 29 AOUT	POTAGE TOMATE	PILONS DE POULET TANDORI, TAGLIATELLES ET LÉGUMES VERT	PÊCHE AU SIROP
DIMANCHE 30 AOUT	POTAGE COURGETTE	BOULETTE À LA TOMATE, PATES TRICOLORES	RAISINS
LUNDI 31 AOUT	POTAGE CHAMPIGNONS	SCAMPIS POELÉS , SAUCE VIERGE, RIZ SAUTÉ AUX HERBES FRAICHES	YAOURT SUCRÉ
CONTACT	FREDERICK	0473/89.28.15	
Les plats surlignés en rouges coûtent 1,5€ de plus			