

Menu de Décembre

Gourmet Fidant
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 01



Velouté de Cresson
Emincé 100% végétal à la basquaise
Torsades
Yaourt vanille **BIO**
Clémentine

MARDI 02

Salade mache au bleu et noix
Carré de porc roti au thym VPF
Purée de carotte panais **BIO**
Tomme noire
Compote de pomme **BIO**

JEUDI 04

Saucisson brioché
Roti de dinde VF Locale
Haricots beurre
Cantal jeune
Riz au lait à la vanille

VENDREDI 05

Feuilleté dubarry
Poisson ete panée HVE
Duo de riz et riz sauvage
Fromage blanc **BIO**
Pomme pink lady

LUNDI 08

Soupe de Tomates
Boulettes de bœuf VBF à l'orientale
Légumes aux épices
Kiri à la crème
Beignet aux pommes

MARDI 09

Salade de lentilles à l'auvergnate
Tartiflette
au Reblochon
St nectaire
Tarte aux myrtilles



JEUDI 11

Betteraves à la moutarde à l'ancienne
Saucisse 100% végétale
Haricots blancs cuisinés
Cantal
Kiwi jaune

VENDREDI 12

Crêpe jambon emmental
Paupiette de saumon à l'oseille HVE
Epinards à la crème
Yaourt aromatisé
Cake marbré

VÉGÉTARIEN

BIO



Menu de Décembre

Gourmet Fidant
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 15

Crème de Poireaux
Colombo de poulet VF
Locale
Riz aux amandes
Yaourt nature
Banane **BIO**

MARDI 16

Taboulé libanais
Steak haché 100%
végétal
Haricots plats
Comté 
Ananas au sirop

JEUDI 18

Paté en croute de volaille
Raviolis au bœuf VBF
Salade iceberg
Camembert **BIO**
Clémentine

VENDREDI 19

Mousse de canard aux
cèpes
Paupiette de volaille au
pain d'épices VF Locale
Pommes de terre étoiles
Clémentine
Sapin aux 2 chocolats



LUNDI 22

Velouté de bolets
Merguez 100% végétale
Semoule aux Légumes
Fromage
Pomme au four crème
d'amande

MARDI 23

Terrine de thon sauce
cocktail
Lasagnes bolognaise
au bœuf VBF
Yaourt à la framboise **BIO**
Raisins

JEUDI 25

Foie gras maison et son
confit d'oignons
Sauté de Daim à la
vigneronne
Pommes de terre
grenailles à la fleur de sel
Fromage festif
Buchette chocolat noir
caramel pecan

VENDREDI 26

Feuilleté à la viande
Calamars à l'armoricaine
Riz basmati
Petits suisses aux fruits
Orange **BIO**

VÉGÉTARIEN

BIO



Menu de Décembre

Gourmet Fidant
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 29

- Velouté d'asperges
- Escalope de porc sauce moutarde VPF
- Macaronis
- Fromage
- Salade de fruits

MARDI 30

- Macédoine mayonnaise
- Gratin de pommes de terre au fromage
- Petit suisse
- Clémentine

JEUDI 01

- Saumon gravlax crème nordique
- Pavé de chapon aux morilles VF Locale
- Dome dauphinois à la tomme truffée
- Fromage festif
- Pavé gourmand marron coing

VENDREDI 02

- Tarte aux légumes
- Saumon sauce hollandaise
- Risotto aux légumes verts
- Faisselle
- Poire

VÉGÉTARIEN

BIO

