



Menu du 03/01/2022 au 06/02/2022

L'Atelier Traiteur Laurent BONNET tel : 0475/413 958 Céline : 0479/22013028

rue de Landelies 142 à 6110 Montigny-le-Tilleul

mail : laurent.bonnet@belgacom.net

NOM DU CLIENT /				
dim. 3 janv.	potage du jour	O	Filet de poulet, salsifis béchamel, PDT nature	O 7,10 €
lun. 4 janv.	potage du jour	O	émincé d'agneau au cumin, carottes et raisins, semoule de blé	O 7,10 €
mar. 5 janv.	potage du jour	O	Sauté de porc sc l'estragon, potée aux carottes	O 7,10 €
mer. 6 janv.	potage du jour	O	Spaghetti bolognaise emmental rapé	O 7,10 €
jeu. 7 janv.	potage du jour	O	filet de saumon aux poireaux, PDT nature	O 7,50 €
ven. 8 janv.	potage du jour	O	Céleris au gratin, purée de PDT	O 7,10 €
sam. 9 janv.	potage du jour	O	Tartiflette au Reblochon et lardons	O 8,50 €
Variante :			<i>saucisse de campagne, potée aux épinards</i>	7,10 €
dim. 10 janv.	potage du jour	O	Burger de bœuf sc nature, petits pois à la française, PDT nature	O 7,10 €
lun. 11 janv.	potage du jour	O	filet de porc sc Pickels, carottes glacées, PDT sautées.	O 7,10 €
mar. 12 janv.	potage du jour	O	Vol au vent aux champignons, riz	O 7,10 €
mer. 13 janv.	potage du jour	O	Pennes forestière (lardons, champignons, oignons, crème, fromage)	O 7,10 €
jeu. 14 janv.	potage du jour	O	Filet de lieu à la Brabançonne (chicons), PDT nature	O 7,50 €
ven. 15 janv.	potage du jour	O	Pain de viande sc nature, chou rouge aux pommes, purée de PDT	O 7,10 €
sam. 16 janv.	potage du jour	O	Filet de porcelet rôti sc porto, tomate grillée, rostie de PDT	O 8,50 €
Variante :			<i>filet de poulet sc nature compote PDT nature</i>	7,10 €
dim. 17 janv.	potage du jour	O	Escalope de volaille panée, champignons crème, purée de PDT	O 7,10 €
lun. 18 janv.	potage du jour	O	Paupiette de veau sc moutarde, choux de bruxelles PDT nature	O 7,10 €
mar. 19 janv.	potage du jour	O	Carbonnade porc aux carottes et navets, purée au céleris	O 7,10 €
mer. 20 janv.	potage du jour	O	Macaroni jambon fromage	O 7,10 €
jeu. 21 janv.	potage du jour	O	croustillant de poisson sc hollandaise, purée de PDT au cerfeuil	O 7,50 €
ven. 22 janv.	potage du jour	O	Boudin blanc rôti sc moutarde potée aux carottes	O 7,10 €
sam. 23 janv.	potage du jour	O	Médaille de veau Orloff, PDT rissolées	O 8,50 €
Variante :			<i>Rôti de porc sc nature, salsifis béchamel, PDT nature</i>	7,10 €
dim. 24 janv.	potage du jour	O	Filet de poulet sc nature, compote de pommes, purée de PDT	O 7,10 €
lun. 25 janv.	potage du jour	O	Steak haché au fromage, haricots verts, pdt nature	O 7,10 €
mar. 26 janv.	potage du jour	O	Cassoulet aux deux viandes purée de pdt (lard braisé, saucisse)	O 7,10 €
mer. 27 janv.	potage du jour	O	Totellini de bœuf sauce quatre fromages	O 7,10 €
jeu. 28 janv.	potage du jour	O	Filet de limande sc tomate crème, courgettes à l'ail, PDT nature	O 7,50 €
ven. 29 janv.	potage du jour	O	Buchette Ardennaise, salade Liégeoise	O 7,10 €
sam. 30 janv.	potage du jour	O	Rôti de dinde sc aux pêches, céleris râves à la crème, croquettes	O 8,50 €
Variante :		O	<i>Burger de bœuf sc nature, petits pois, purée de PDT</i>	7,10 €
dim. 31 janv.	potage du jour	O	Filet de porc sc moutarde, choux rouge, purée de PDT	O 7,10 €
lun. 1 févr.	potage du jour	O	Filet de poulet sc estragon , mélange de légumes, blé gourmand	O 7,10 €
mar. 2 févr.	potage du jour	O	Navarin d'agneau au cumin, légumes du Maghreb semoule	O 7,10 €
mer. 3 févr.	potage du jour	O	Lasagne bolognaise	O 7,10 €
jeu. 4 févr.	potage du jour	O	Filet de rouget beurre blanc au gingembre, fondue de poivrons doux, PDT persillées	O 7,50 €
ven. 5 févr.	potage du jour	O	Paupiette de veau sc au miel, lentilles vertes, purée de PDT	O 7,10 €
sam. 6 févr.	potage du jour	O	Cuisse de lapin mijotée au vin blanc, PDT sautée et panais.	O 8,50 €
Variante :		O	<i>Crêpinette de veau sc nature, carotte, pdt nature</i>	7,10 €
PLAT CHAUD DU MOIS :			<i>Escalope panée, haricots verts, purée de PDT</i>	7,10 €
PLAT FROID DU MOIS :			<i>roulade d'asperges jambon, crudités salade de PDT</i>	7,10 €

indiquer votre choix dans la colonne en y mettant un des trois choix

VS = VARIANTE SEMAINE

PCM = PLAT CHAUD DU MOIS

PFM = PLAT FROID DU MOIS