



DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22

PLAT DU JOUR du 14 au 18 octobre 2025

Mardi :

Blanquette de veau maison à la façon de Franck riz pilaf.....	7.90 €
Tartiflette maison.....le kg.....	17.50 €

Mercredi :

Volaille à la crème de champignons, gratin dauphinois.....	8.50 €
Joue de bœuf braisé , carottes au jus.....	8.80 €

Jeudi:

Petit salé aux lentilles à notre façon.....	8.50 €
Lasagne de légumes aux parfums de méditerranée.....le kg	17.50 €

Vendredi:

Lasagne à la bolognese	
Grignote de volaille pané aux épices	
Boudin Blanc aux écrevisses , langouste et condiments, tombée de poireaux	9.80 €
La lieu jaune sauce aux algues endive braisée et noix concassées	8.80 €

Samedi :

Cuisses de grenouilles en fricassée , pomme de terre écrasée à la truffade.....	12.70 €
Tournedos de volaille farcie à l'ancienne, raviole au foie gras.....	13.40 €



DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22

PLAT DU JOUR du 21 au 25 octobre 2025

Mardi:

- Tomate farcie sauce tomate, riz pilaf aux petits légumes.....	7.80 €
- Lasagne campagnola..... le kg.....	

Mercredi :

- Boulette de bœuf sauce charcutière, pommes sautées.....	7.50 €
- Echine de porc confite, tombée de chou vert au zeste de citron...	8.60 €

Jeudi:

- Cote Emincé de veau aux champignons, haricots en persillade....	8.00 €
- Cannellotto ricotta et sinaci	

Vendredi:

- Nos Tourtes paysanne à la pomme de terre et tourte Lorraine	
- Eglefin en juste cuisson, sauce américaine, gnocchis, épinard	8.20 €
frais et tomate confite.....	9.80 €
- Fricassée d'encornet au risotto à l'encre de seiche.....	7.80 €
- Gâteau de foie blond, façon Monsieur Paul, confit de morilles....	8.60 €

Samedi:

- Poulet au thym, raviole aux truffes, et confit de champignons.....	13.70 €
- Filet de Daurade snacké, sauce normande, risotto à l'encre de seiche, et parmesan, tomate rôtie.....	13.50 €