

Lalaut Traiteur

Réception • Repas à Domicile • Séminaire

2 chemin Marbaix, 59440 Boulogne-sur-Hepe
03.27.61.50.02 contact@traiteur-lalaut.com
traiteur-lalaut.com facebook.com/traiteur-lalaut

Le souci du détail pour un service de qualité.



Anecdote : Pourquoi dit-on "Qui dort, dîne" ? Cette expression ne veut pas dire que le sommeil fait oublier ou passer la faim. Son origine viendrait de l'habitude prise autrefois par les voyageurs, faisant halte dans des relais de poste. Qui voulait une chambre, devait, par la même occasion, s'attabler. Sur l'enseigne de ces auberges, il était écrit : "Qui dort, dîne". Autrement dit, qui veut dormir doit dîner.



Menus de restauration scolaire du Lundi 25 Février 2019 au Vendredi 05 Avril 2019

Lundi 25 Février	Mardi 26 Février	Jeudi 28 Février	Vendredi 01 Mars
Crème Dubarry (choux-fleurs)	Betteraves rouges	Salade de coeurs de palmiers, tomates et maïs	Chausson de dinde et fromage
Paupiette de veau sauce champignons, riz, salsifis	Mijoté de porc, petits pois et carottes, gratin dauphinois	Pennes à la bolognaise	Timbale de poisson (individuelle) aux petits légumes, purée maison
Tarte aux pommes	Beignet framboise	Fromage râpé Yaourt aromatisé aux fruits	Orange

Thème : Mardi Gras

Lundi 04 Mars	Mardi 05 Mars	Jeudi 07 Mars	Vendredi 08 Mars
Velouté julienne de légumes	Haricots verts vinaigrette	Macédoine de légumes	Terrine campagnarde maison
Carré de porc sauce Robert, pomme paillasson, choux de Bruxelles cuisinés	Parmentier maison, salade batavia	Nuggets de poulet, pâtes torti et garniture provençale	Filet de poisson, pommes de terre fondantes persillées, épinards à la crème
Eclair	Crêpe et coulis de chocolat	Comté "A la découverte des saveurs" Poire	Coupelle de salade de fruits

Thème : recette de vos grands-mères

Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Velouté de pois cassés et lard	Carottes râpées et ses navets râpés	Salade de tomates aux copeaux de Mozzarella	Crêpe 1/2 lune aux champignons
Blanquette de volaille à l'ancienne (sauce champignons), riz, carottes bouchons	Saucisse de Toulouse, lentilles cuisinées, pomme de terre	Poulet rôti, frites (ou potatoes), salade verte	Filet de poisson pané, semoule, légumes oubliés, sauce estragon
Pomme de l'Avesnois cuite à la cassonnade "A la découverte des saveurs"	Crème pistache maison	Donuts sucré	Banane

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Velouté de courgettes	Salade verte au maïs	Salade Waldor (céleri rave, pommes et noix)	Choux fleurs vinaigrette
Goulasch de bœuf, pâtes farfalle	Cordon bleu, purée de pomme de terre et carottes, haricots blancs	Endive roulée au jambon, pomme de terre vapeur	Rizotto aux moules et poisson blanc
1 vache qui rit 1 kiwi	Cheesecake	Croissant aux abricots	1 petit biscuit 1 petit suisse

Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Crème de 4 légumes	Coleslaw	Salade de batavia	Saucisson, beurre
Tortellini gratiné, sauce tomate	Emincé de volaille sauce crème, jardinière et pommes sautées	Fricassée de porc cuisiné aux pruneaux, frites (ou pommes noisette)	Nuggets de poisson, semoule, ratatouille
Compote de pommes	Gauffre	Yaourt aux fruits	2 clémentines

Thème : Menu inspiration asiatique

Lundi 01 Avril	Mardi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Soupe chinoise	Taboulé	Sardine, beurre	Salade de pépines au surimi
Filet de poulet mariné, graines de sésame, riz cantonnais	Normandin de veau, gnochis, tomate rôtie	Porc demi-sel, purée, épinards à la béchamel	Filet de poisson meunière, pommes paillasson, poêlée de légumes, sauce bonne femme
Poisson d'Avril	Sauce Maroilles-estragon "A la découverte des saveurs" Orange	Yaourt nature sucré	Dessert de Pâques

*issu de l'agriculture raisonnée et/ou locale et/ou bio

Vu par Nutriservices

Les menus ne sont pas contractuels – Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des cours et des approvisionnements

