

# LIVRAISON DE REPAS

# Pasanda

Les menus changent  
toutes les semaines !

PASANDA

06 86 82 09 46



SEMAINE

2

Du

Au

11/01/2021

17/01/2021

Document à  
renseigner pour

24-déc

au plus tard

Menu Classique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>SOUPE</b>	velouté de légumes	velouté poireaux pdt	potage cultivateur	crème de potiron	velouté d'asperges	potage légumes verts	velouté champignon
<b>ENTREE</b>	crêpe champignon	friand jambon fromage	rillettes de thon	surimi mayonnaise	tarte oignon jambon	pizza	terrinerie aux 2 poissons
	choux blanc vinaigrette	carottes râpées	céleri rémoulade	concombre tomate maïs	carotte chou mayonnaise	carotte céleri pomelo	salade tomate emmental
	c.palmier et maïs	duo choux vinaigrette	haricots verts et tomates	macédoine mayonnaise	poireaux vinaigrette	betteraves vinaigrette	fèves tomate oignon
	mousse de foie	pâte tomate champignon	taboulé	salade de riz niçois	pdt céleri jambon crème	mogettes et thon	riz, tomate et h.vert
<b>PLAT</b>	Cabillaud sauce moules crumble leg (PC)	Lasagnes bolognaise (PC)	Effiloché de canard et lentilles (PC)	Pâtes carbonara (PC)	Poisson du marché et sa garniture (PC)	Clafoutis bacon tomates (PC)	Filet églefin et légumes (PC)
	sauté bœuf sauce poivre	filet de colin ciboulette	filet de saumon	escalope de veau	filet de lieu au citron	filet de lieu au citron	pintade aux raisins
	gratin de moules à la crème	saucisse de Toulouse	saumon au beurre blanc (PC)	escalope de veau	cordons bleus de dinde	cordons bleus de dinde	poisson meunière et citron
	œufs durs béchamel	gratin brocolis, c.fleur aux lardons (PC)	saumon au beurre blanc (PC)	escalope de veau	pâtes sautées au poulet (PC)	pâtes sautées au poulet (PC)	jambon blanc
	Le p'tit boc canard	Hachis parmentier de boeuf (PC)	saumon au beurre blanc (PC)	escalope de veau	Volaille fermière garnie (PC)	Volaille fermière garnie (PC)	Noix de jambon et sa garniture (PC)
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	potiron à la crème	endives braisées	carottes vichy	courgettes sautées	bouquet de légumes	poêlée champignon	cotes de blettes
	céleri branche à la tomate	salsifis persillés	navets braisés	jardinière de légumes	haricots beurre	fondue de poireaux	haricots verts
	riz pilaf	blé à la tomate	purée de pdt	flageolets	semoule	riz aux épices douces	pdt vapeur
	purée de haricots verts	mogettes	coquillettes	polenta moelleuse	lentilles à la dijonnaise	pdt en robe des champs	blésotto
<b>FROMAGE</b>	brie	camembert	gouda	emmental	mimolette	saint paulin	saint nectaire
	emmental	moulé nature	délice de chèvre	vache qui rit	camembert	moulé nature	chèvretonne
<b>DESSERT</b>	pomme	orange	banane	poire	pomme	kiwi	orange
	yaourt fruits 0%	2 suisses nature	compote	yaourt fruits 0%	2 suisses nature	yaourt fruits 0%	fromage blanc
	cannelé de Bordeaux	cocktail de fruits sirop	chou à la crème	paris brest	poires sirop caramel	pruneaux sirop coupelle	crumble pomme poire
	crème chocolat	riz au lait	liégeois vanille	mousse au chocolat	tarte crumble pomme	semoule au lait raisin rhum	crème caramel
	liégeois café	flan caramel	crème café	2 madeleines cloche	crème vanille	liégeois chocolat	Tarte citron meringuée

Repas cuisinés  
« Maison »  
par des traiteurs  
vendéens