

# Menu du 02 Mai au 18 Mai 2022

**1 mai 2022**

Dahl de lentille au curry  
et aubergine confite

filet de poulet, pois croquant  
écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Fromage

Moelleux au citron à l'huile d'olive

**2 mai 2022**

Salade d'œuf poché au jambon

Jambonnette de dinde  
Coulis de tomate épicée et croûton

Fromage

Biscuit de savoie et coulis

**3 mai 2022**

Flan de champignons  
Vinaigrette à l'huile de noix et pignons torréfiés

Rôti de porc et son jus  
Lentilles et légumes confits

Fromage

Far aux pruneaux

**4 mai 2022**

Céleri rémoulade

Bobun, Nem aux légumes  
vinaigrette au sésame

Fromage

Compote de pommes et éclats de biscuits

**5 mai 2022**

Salade d'accra de poisson  
sauce aigre douce

poitrine de veau aux épices  
Purée de patates douces et flan de légumes

Fromage

Banana Bead

**6 mai 2022**

Feuilleté de légumes au chèvre  
et herbes de provence

Pavé de lieu sauce cardamome  
légume racine et riz pilaf

Fromage

Fromage blanc au coulis de fruits

**Pour toute commande, la veille jusqu'à 17h :**

**06.71.94.10.07**

**7 mai 2022**

Tzaziki, yahourt et cumin graines

Riz au fruits de mer  
Coulis de tomate

Fromage

Crème catalane

**8 mai 2022**

Pain de poisson au curry  
maison

Filet de poulet à la moutarde  
gratin de pomme de terre au fromage  
Purée de petits pois  
Fromage

Gateau à l'ananas caramélisé

**9 mai 2022**

Salade de choux rouge fermenté  
Carottes rapées et herbes fraîches

Rôti de bœuf, mayonnaise condiment  
Butternut et blé fumé

Fromage

Riz au lait aux agrumes

**10 mai 2022**

Tarte aux poireaux

Timbale de poisson au paprika  
Aubergines et couscous d'orge

Fromage

Gâteau de crêpes au confit de pomme et cidre

**11 mai 2022**

Cake charcutier  
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Boulettes d'agneau aux épices, pois chiche  
semoule et courgettes cumin

Fromage

Tiramisu au café et amaretto

**12 mai 2022**

Cervelle de canut  
Mesclun et toast

Ballotine de volaille  
tagliatelles aux herbes et haricots verts persillés

Fromage

Milefeuille à la vanille

13 mai 2022

Pâté maison  
cornichon

Filet de poisson  
Duo de quinoa et légumes du moment

Fromage

tarte aux fruits

14 mai 2022

Rillettes de poisson à l'aneth

Poellée de bœuf à la moutarde  
Flan d'asperge et risotto

Fromage

Appel pie

15 mai 2022

Wrap au saumon fumé  
fromage frais au citron et aneth

Lasagne de poisson aux épinards

Fromage

Brioche aux pralines roses  
crème anglaise

16 mai 2022

Salade de mache et betterave  
Vinaigrette à l'œuf

Filet de limande au pistou  
langue d'oiseau et courgette  
Fromage

Gaufre Chantilly  
sauce chocolat

17 mai 2022

terrines d'aile de raie  
aux lentilles

Légumes farcis  
coulis de poivrons

Fromage

Clafoutis de fruits frais

18 mai 2022

Salade de moules en escabèche

Lomo grillé, polenta  
et tomate provençale

Fromage

Flan pâtisseries maison

**Pour toute commande, la veille jusqu'à 17h :**

**06.71.94.10.07**

## TARIF

### Livraison:

Communes: Labège, castanet  
Escaiquens, Montlaur, Baziège  
Ayguesvives, Montgiscard, Villefranche...

Inclus dans un rayon de 5 km autour de  
Baziège, au-delà nous consulter

### Tarifs:

Lunch bag/box: 16,95 € TTC

Plateaux repas: 21,50 € / TTC

### Gamme Supérieure:

Sur commande à partir de 10 plateaux : 28,80 € /TTC

**L'ensemble des produits est cuisiné dans mon laboratoire  
et essentiellement à partir de produits frais et de qualité**