

Semaine 1

du mardi 12 décembre 2023 au vendredi 15 décembre 2023
du mardi 9 janvier 2024 au vendredi 12 janvier 2024
du mardi 6 février 2024 au vendredi 9 février 2024
du mardi 19 mars 2024 au vendredi 22 mars 2024

Mardi	Goulash de boeuf accompagné de gratin dauphinois	Jambon Madère accompagné de haricots verts
Mercredi	Lapin aux pruneaux accompagné de spätzles	Fondant de poulet accompagné de pommes de terre paillasson
Jeudi	Pintade au cidre accompagnée d'endives braisées	Tajine de veau et ses légumes
Vendredi	Beignets de cabillaud accompagnés de carottes Vichy	Pot au feu

Semaine 2

du mardi 19 décembre 2023 au vendredi 22 décembre 2023
du mardi 16 janvier 2024 au vendredi 19 janvier 2024
du mardi 13 février 2024 au vendredi 16 février 2024
du mardi 26 mars 2024 au vendredi 29 mars 2024

Mardi	Andouillette moutarde accompagnée de riz	Langue de génisse sauce piquante et tagliatelles
Mercredi	Poulet chasseur accompagné de pommes grenailles	Civet de porc accompagné d'une fondue de courgettes
Jeudi	Choucroute garnie	Blanquette de dinde accompagnée de pommes boulangères
Vendredi	Brochette de poisson accompagnée de riz	Couscous

Semaine 3


du mardi 26 décembre 2023 au vendredi 29 décembre 2023
du mardi 23 janvier 2024 au vendredi 26 janvier 2024
du mardi 5 mars 2024 au vendredi 8 mars 2024
du mardi 2 avril 2024 au vendredi 5 avril 2024

Mardi	Pintade aux cèpes accompagnée de haricots coco	Agneau au curry accompagné de riz pilaf
Mercredi	Boeuf à la bière accompagné de salsifis	Joue de porc confite accompagnée de pommes de terre sarladaises
Jeudi	Veau Marenfo accompagné de jardinière	Saucisson vigneron accompagné de tagliatelles
Vendredi	Soufflé de St Jacques accompagné de riz basmati	Coq au vin accompagné de pommes vapeur




Semaine 4

du mercredi 3 janvier 2024 au vendredi 5 janvier 2024
du mardi 30 janvier 2024 au vendredi 2 février 2024
du mardi 12 mars 2024 au vendredi 15 mars 2024
du mardi 9 avril 2024 au vendredi 12 avril 2024

Mardi	Lapin à la moutarde accompagné de farfalles	Poulet au citron accompagné de gratin de choux-fleurs
Mercredi	Boeuf bourguignon accompagné de pommes vapeur	Poule au riz
Jeudi	Potée auvergnate	Cuisse de canard confite accompagnée de pommes de terre sarladaises
Vendredi	Corolle de sole accompagnée de riz	Lasagnes

 04.77.71.24.53

 70, rue Charles de Gaulle
42300 ROANNE

 traiteur-demont@orange.fr
 www.traiteur-demont-loire42.fr
 Traiteur Jean Yves Demont



Formule déjeuner

*Plats chauds à la semaine
du mardi au vendredi de 11h à 13h*

du 12 décembre 2023 au 12 avril 2024

Plat chaud **8€00**

 Plat chaud
 + salade composée
 ou dessert
 + boisson **9€50**