

# Les menus sans viande du mois d'Octobre

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<b>PAS DE LIVRAISON POSSIBLE</b>	Cake aux légumes de saison Poisson sauce citron, Riz pilaf Entremets Royal	Salade de pomme de terre Steak végétal maison, Fondue de choux Salade de fruits frais	Ceviche de poisson Légumes de saison glacés Purée de pomme de terre Fiadone	<b>PAS DE LIVRAISON POSSIBLE</b>

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Avocat cocktail Filet de poisson ou légumes Tandoori, Riz basmati Bavarois chocolat et fruits rouges	Velouté butternut Gambas sautées, Tagliatelle Panna cotta au thé vert	Risotto de Crozet Lentilles du Puy aux Petits légumes Mi-cuit au chocolat	Risotto au Potimarron Steak vegetal, Gratin de chou-fleur Crêpe au caramel beurre salé	Foie gras mi-cuit nature Saumon à l'oseille Pomme de terre vapeur Mousse au chocolat

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<b>PAS DE LIVRAISON POSSIBLE</b>	Velouté potimarron Pâtes sauce champignon Crème brûlée à la fleur d'oranger	Mini croque-monsieur avocat, mozzarella et épinards Steak végétal, endives braisées et purée de légumes Tiramisù poire caramel	Salade de lentille Gambas au curry vert Riz basmati Entremets croustillant praliné et mousse chocolat blanc banane	Œuf Mimosa Blanquette de poisson ou de légumes, Riz pilaf Tarte Tatin

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<b>PAS DE LIVRAISON POSSIBLE</b>	Velouté de légumes Couscous poisson ou légumes Salade d'agrumes	Salade composée Hachis végétal Crème brûlée au thé vert Sencha	Saumon gravlax à la menthe Carbonade de légumes, pomme de terre fondante Flan caramel	Bouillon Thaï Filet de poisson sauce Riesling, Riz Moelleux Poire et châtaigne