

Tél / 0476 36 19 00

Traiteur Olivier Toussaint

Plat du jour

juillet

2025

→→

Pour une meilleure gestion, les plats sont à commander l'avant-veille du jour de livraison

Dates	Plats du Jour	REPAS	POTAGES	DESSERTS	REMARQUES
mard 01	Steack ardennais-choux fleur gratiné				
mer 02	Saucisse de campagne-compote-purée				
jeu 03	Boulettes sauce tomate-coquillettes & petits pois				
ven 04	Linguines aux scampis				
sam 05	Langues de bœuf sauce madère-haricots				
dim 06	Filet de poulet au vin blanc-chicons braisés				
lun 07	Tomate Farcies,riz méditerranéen				
mard 08	Quiche au légume du sud				
mer 09	Rôti de porc sauce au thym- haricots				
jeu 10	Chicon au gratin				
ven 11	Pêches au thon				
sam 12	Filet de dinde aux ananas				
dim 13	Rôti orloff - sauce archiduc - gratin dauphinois				
lun 14	Vol au vent				
mard 15	Tagliatelles provençale				
mer 16	Steack au fromage-salade de tomates-échalottes-ciboulette				
jeu 17	Assiette de melon-jambon italien-mozzarella				
ven 18	Dos de colin tomates-oignons				
sam 19	Filet de poulet au vin blanc-légumes grillés				
dim 20	Rôti de porc sauce brune-brocolis sauce blanche				
lun 21	Blanquette de veau à l'ancienne-Pdt				+1 eur
mard 22	Boulettes sauce chasseur-compote de pomme & abricots				
mer 23	Hachis parmentier				
jeu 24	Filet américain préparé				
ven 25	Assiette Nordique				+1 eur
sam 26	Saucisse de volaille-potée aux carottes				
dim 27	Rôti viennois sauce au thym-poire aux airelles				
lun 28	Spaghettis bolognaise				
mard 29	Brochette de volaille sauce curry-riz-ananas				
mer 30	Boudin blanc lardé compote de pomme & abricots				
jeu 31	Pain de veau provençal -gratin méditerranéen				

