**🍽️ Menu– Juin 2025**

**📦 Semaine 4 – Livraison le 26/05/2025**

• **Croquette de fromage (x2)**
Croquettes artisanales à base de fromages fondants, croustillantes à souhait. Accompagnement de crudités selon disponibilité.

• **Tomate-crevettes & pâtes grecques**
Une tomate fraîche farcie de crevettes rose, servie avec une salade de pâtes grecques (orzo) aux légumes croquants.

• **Asperges à la flamande, saumon fumé & grenailles au four**
Les classiques asperges nappées d’une sauce au beurre et œufs cuits durs, accompagnées de saumon fumé et pommes de terre grenailles rôties.

**📦 Semaine 5 – Livraison le 02/06/2025**

• **Risotto aux champignons**
Un risotto crémeux aux champignons de saison.

• **Fish & chips maison**
Filet de poisson enrobé d’une panure légère, servi avec des frites croustillantes avec la peau et une sauce tartare maison.

• **Pâtes à la carbonara (sans crème)**
Crème, lardon, oeufs

**📦 Semaine 6 – Livraison le 09/06/2025**

• **Hamburger pur bœuf maison**
Pain hamburger, steak haché 100% bœuf de la ferme, fromage affiné, crudités et sauce maison au poivron. Un burger savoureux et équilibré.

• **Pâtes aux asperges, mortadelle & burrata**
Pâtes aux asperges vertes, mortadelle italienne et burrata crémeuse – une assiette ensoleillée et pleine de fraîcheur.

• **Salade César revisitée**
Blanc de poulet grillé, copeaux de parmesan, croutons maison, sauce César légère (crème, ail, sauce anglaise) – une salade gourmande.

**📦 Semaine 1 – Livraison le 16/06/2025**

• **Œuf poché meurette**
Un plat réconfortant de la cuisine française : œuf poché dans une sauce au vin rouge avec lardons, écrasé de pomme de terre et carotte.

• **Papillote de poisson au pastis**
Poisson blanc délicatement parfumé au pastis et cuit en papillote avec ses légumes croquants.

• **Ravioles ricotta & crème à la truffe noire**
Petites pâtes farcies à la ricotta, nappées d’une sauce onctueuse à la truffe noire. Un plat raffiné et gourmand.

**📦 Semaine 2 – Livraison le 23/06/2025**

• **Scampis au curry doux, riz complet**
Scampis sautés dans une sauce au curry doux et lait de coco, servis avec du riz complet.

• **Quiche lorraine & salade fraîcheur**
Tarte salée au lard fumé et œufs, accompagnée d'une salade de saison croquante.

• **Veau à l’italienne & croquettes**
Roti de porc gratiné à la mozzarella, jambon de parme et pesto vert. Servi avec des croquettes de pommes de terre dorées fait maison.

**📦 Semaine 3 – Livraison le 30/06/2025**

• **Poulet sauce estragon & lentilles vertes**
Filet de poulet tendre nappé d'une sauce crémeuse à l'estragon, servi avec des lentilles mijotées aux petits légumes. Un plat sain, parfumé et plein de caractère.

• **Truite saumonée, légumes et grenailles au four**
Filet de truite saumonée au four avec des légumes grillés et pommes de terre grenailles fondantes.

• **Pâtes aux légumes tomatés**
Mélange de légumes mijotés dans une sauce tomate maison, servi avec des pâtes.

**📦 Semaine 4 – Livraison le 07/07/2025**

• **Tomate / mozzarella, quinoa, poivron et courgette sautés**

• **Frisée aux lardons**

• **Riz sauté à l’asiatique, lamelle de porc, légumes croquants, sauce huitre.**

**📦 Semaine 5 – 14/07/2025**

Congé.

Reprise des livraisons le lundi 4 août.