



# LEBLANC TRAITEUR

471 Rue Jules Ferry 59119 Waziers  
 Tel : 03.27.88.48.03  
 www.leblanc-traiteur.fr  
 leblanctraiteur@yahoo.fr



**Prix du Repas**

**9€50**

**Commande ou Annulation la Veille avant 12h00**

**Commande le Vendredi avant 12h00 pour le Dimanche**



Semaine du 17 au 23 Mars 2025

Semaine du 24 au 30 Mars 2025

	Semaine du 17 au 23 Mars 2025	Semaine du 24 au 30 Mars 2025
Lundi	Potage Tomate A : Rôti de Porc aux Pruneaux B : <b>Filet de Lieu</b> à la Ciboulette Pommes Persillées - Carottes Vichy Yaourt - Fruit	Potage aux 4 Légumes A : Gratin de Chou-Fleur au Jambon B : <b>Saumon Sauvage</b> au Vin Blanc Pommes Vapeur - Brocolis Yaourt - <b>Compote Pommes Pêches Bio</b>
Mardi	Betteraves Rouge A : Bœuf Braisé Normand B : Galopin de Veau Purée - Purée Brocolis Fromage - Beignet	Terrine de Pâté A : Tomate Farcie B : <b>Bœuf Stroganoff</b> Purée Fromage - Ile Gourmande
Mercredi	Museau à la Vinaigrette A : Poulet Rôti B : Andouillette Salsifis - Gratin <b>Yaourt Bio</b> - Fruits des Iles	Céleri Rémoulade A : <b>Rôti de Dinde Mimolette</b> B : Boudin Noir et Compote <b>Torti Bio</b> <b>Yaourt Bio - Banane Bio</b>
Jeudi	Croisillon Emmental A : <b>Steak Haché des Hauts de France</b> Sauce Tomate B : Paupiette de dinde Ratatouille - <b>Perli'Blé</b> Fromage - Mousse au Chocolat	Quiche aux Poireaux A : Couscous Poulet - Merguez B : Hachis Parmentier Fromage -Gaufre
Vendredi	<b>Carottes Râpées Bio</b> A : <b>Merlu</b> Sauce Crustacés B : <b>Saucisse Fraîche</b> <b>Riz Bio</b> - Embeurrée de Choux Yaourt - Tarte au Flan Pâtissier	<b>Salade Verte</b> à l'Emmental A : <b>Filet de Colin Meunière</b> Sauce Hollandaise B : Coq Au Vin Julienne de Légumes - P.Persillées Yaourt -Tarte aux Pommes
Samedi	Crème de Champignons A : Escalope de Porc Sauce Moutarde B : Tartiflette PDT au Four - Petits Pois Carottes Fromage - fruit	Crème De Laitue A : Blanquette de Dinde B : Paupiette de Veau Pommes de Terre - Carottes - Navets - Poireaux <b>Croc'Lait Bio</b> - Fruit
Dimanche	Vol au Vent A : <b>Rôti de Bœuf</b> Aux Pignons de Pins B : Sauté de Lapin à la Flamande Haricots Verts - Pommes Duchesses Fromage - Pâtisserie	Terrine de Poisson A : Choucroute Garnie B : Filet mignon de Porc Sauce Robert Gratin Dauphinois - Flageolets Fromage - Eclair à la Vanille

\*Produits Locaux et Régionaux

\*Produits Bio

\*Pêche Durable

\*Produits Egalim

## INFORMATION IMPORTANTE

Nous vous informons qu'à compter du **Mardi 1er Avril 2025** nos tarifs évoluent, le **prix du repas sera de 9€70**