

Jour	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Asperges à la Parisienne ⁶⁻¹¹	Blanquette à l'ancienne et riz ³⁻⁸	Crème dessert ⁸
Mardi	Salade de pois chiches ⁶⁻¹¹	Pennes à la bolognaise ³⁻⁴⁻⁸	Ananas au sirop
Mercredi	Salade strasbourgeoise ⁶⁻¹¹	Sauté de porc aux olives, purée maison ³⁻⁴⁻⁸	Gâteau ³⁻⁴⁻⁸
Jeudi	Salade mikado ⁶⁻¹¹	Boeuf Bourguignon et galettes de pomme de terre ³⁻⁴⁻⁸	Banane
Vendredi	Pâté en croûte ³⁻⁴⁻⁸⁻¹⁴	Poisson du jour épinards à la crème et pommes de terre vapeur ⁵	Quatre-quarts ³⁻⁴⁻⁸
Samedi	Charcuterie et crudités ⁶⁻¹¹⁻¹⁴	Lentilles cuisinées et saucisses de Toulouse ¹⁴	Salade de fruits
Dimanche	Fromage de tête ¹⁴	Aiguillettes de volaille au poivre vert, flan de légumes et potatoes ³⁻⁴⁻⁸	Pâtisserie ³⁻⁴⁻⁸

Société Nord aise Traiteur
2 places de l'Eglise- 02500 Luzoir
Cuisinier - Traiteur
Tel: 03 60 73 81 74

Menu du lundi 08 juin 2026

au dimanche 14 juin 2026

*Allergènes majeurs (présents intentionnellement ou non) : 1 œuf, 5 poissons, 6 arachides, 7 soja, 8 lait, 9 fruits à coque, 10 céleri, 11 moutarde, 12 graines de sésame