

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 18 OCTOBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 19 OCTOBRE LIVRE VENDREDI
BETTERAVES VTE	DUO DE CHOU BLANC ET ROUGE VTE	CÉLÉRI REMOULADE	RILLETES R	BALLOTINE DE VOLAILLE R	HOUMOUS DE POIS CHICHES	CLAFOUTIS A LA NORMANDE R
SALADE DE RIZ TOMATE MAIS	SALADE GRECQUE	SALADE DE MACARONI AU SAUMON	HARICOTS BLANCS VTE	CHOU ROUGE VTE	MEDAILLON DE SURIMI	MACÉDOINE MAYONNAISE
SALADE PIEMONTAISE	SALADE JARDIVERGER	SAMOUSSAS	SALADE DE BLE AU THON	CONCOMBRES A LA CRÈME	SALADE DE MÂCHE	TABOULÉ DE PERLES DE PÂTES
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ PATATES DOUCES CAROTTES PDT	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE A LA TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSE DE POULET CRÈME D'AIL A	PAËLLA AU POULET A C	CUISSE DE POULET MIEL ROMARIN A	FILET DE POULET AU BASILIC A	FILET DE DINDE AUX MARRONS A	POISSON SAUCE HOLLANDAISE A	MILANAISE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS A
PALETTE DE PORC R	POISSON SAUCE CITRON GINGEMBRE A	POISSON SAUCE PIMENT D'ESPELETTE A	POISSON SAUCE ESTRAGON A	POISSON SAUCE THYM CITRON A	GALETTE BRETONNE C	CHOUCROUTE DE LA MER C
PIZZA TOMATE ET FROMAGE C	ÉPAULE DE PORC SAUCE MOUTARDE R	OEUFS BROUILLES AUX FINES HERBES	GOULASCH HONGROIS	SAUTÉ VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN R	ROTI DE PORC F R	POULET A LA POITEVINE
STEAK HACHE AU VINAIGRE BALSAMIQUE T	FILET DE POISSON SAUCE PROVENÇALE T	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON T	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE R T	ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE T	FILET POISSON BLANC AU BASILIC T	BOULETTE DE PORC AUX OIGNONS R T
FILET POISSON BLANC SCE HOLLANDAISE RIZ T	CUISSE POULET AU PORTO PDT RÔTIES T	MIGNON DE PORC CRÈME DE MOUTARDE ET LÉGUMES R	BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT	LASAGNES AU SAUMON EPINARDS	LANGUE DE BOEUF ECRASE DE PDT	POISSON À L'ARMORICAINE RIZ THAI
COQUILLETES	CARDES PERSILLÉES	CÉLERI PERSILLÉ	FENOUIL BRAISÉ A L'ORANGE	CAROTTES ET NAVETS	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHEMEL	COQUILLETES
ENDIVES AU FOUR	POÊLÉE FORESTIÈRE R	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS BLANC NATURE	HARICOTS VERTS A L'AIL	POMMES FRUITS	FLAGEOLETS
POÊLÉE ARCHESTRATE	PURÉE DE PDT	PDT NOISETTES	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	SEMOULE AUX HERBES	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
COULOMMIERS	BÛCHETTE LAITIERE	CAMEMBERT PORTION	BRIE	CAMEMBERT PORTION	RONDELE	CAMEMBERT PORTION
TARTARE	GOUDA	YAOURT NATURE	CANTADOU	PETIT MOULE NATURE	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE
POIRE	RAISIN BLANC (NON LAVE)	POMME AU FOUR SANS SUCRE	ANANAS FRAIS	BANANE BIO	POIRE	POMME AU FOUR SANS SUCRE
CRÈME BISCUIT SPECULOOS	BROWNIE A LA BETTERAVE	CAKE A LA PRALINE ROSE	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	RIZ AU LAIT	CHOU A LA CRÈME	OEUFS AU LAIT
POMME AU FOUR SANS SUCRE	TARTELETTE AU CITRON R	COMPOTE DE POMME BANANE ALLEGEE	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE POMME FRAISE	TARTE AMANDINE	FLAN CARAMEL
TARTINE AUX FRUITS DE MER PP	PDT GARNITURE CHASSEUR PP R	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES PP	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS PP R	GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R	OEUFS DURS A LA FLORENTINE PP	GALETTE A L'ANDOUILLE PP R
TAPIOCA A LA VANILLE DC	CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT DC	FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT DC	RIZ AU LAIT COMPOTE DE POMMES DC	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES DC	RIZ AU LAIT AU CARAMEL DC	CRÈME AMANDINE AU KIRSCH DC
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE SACHET 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €	PAIN DE MIE SACHET 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €			

A : TRAITEUR ASSYA - BIO : BIO - C : PLAT COMPLET VIANDE + LEGUMES - DC : DESSERT COMPLET - F : FROID - PP : PETIT PLAT - R : PORC - SACHET : PAIN DE MIE - T : TONTONS TRAITEURS - VTE : VINAIGRETTE

NOM: _____ -PRENOM: _____

A PARTAGER 2 PERS
8,50 €

PLAT RESTAURANT
12,55 €

PLAT TRAITEUR
12,55 €

