

MARDI 21 OCTOBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 22 OCTOBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 23 OCTOBRE LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 24 OCTOBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 25 OCTOBRE LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 26 OCTOBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 27 OCTOBRE LIVRE VENDREDI AM
PDT ET MIMOLETTE ☐	CAROTTES RAPEES A L'HUILE DE NOIX ☐	CHOU BLANC ☐ VTE	TOMATE AU BASILIC ☐	ACCRAS DE MORUE ☐	ENDIVES EN SALADE ☐	ÉMINCÉ DE FENOUIL ☐
BETTERAVES ☐ VTE	CÉLÉRI REMOULADE ☐	MORTADELLE ☐ R	FLAMMEKUECHE ☐ R	CHOU FLEUR RAVIGOTE ☐	SALADE DE MUSEAU ET PDT ☐ R	BETTERAVES ☐ VTE
TABOULÉ À LA MENTHE ☐	SALADE DE RIZ AUX HARICOTS ROUGES ☐	SALADE PANACHEE MAYONNAISE ☐	SALADE VERTE MAÏS EMMENTAL ☐	SALADE DU PUY ☐ R	SALADE DE TAGLIATELLES AU THON ☐	QUICHE LORRAINE ☐ R
POTAGE SAINT GERMAIN ☐	VELOUTE DE BROCOLIS ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE CRECY ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE DE POIREAUX PDT ☐
CUISSE DE POULET AU PAPRIKA ☐ A	HACHIS PARMENTIER ☐ A C	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS ☐ A	FILET DE POULET SAUCE AU THYM ☐ A	FILET DINDE MIEL MOUTARDE ☐ A	STEAK HACHÉ AU POIVRE ☐ A	KEFTA DE BOEUF SAUCE TOMATE ☐ A
POISSON AU CUMIN ☐ A	ESCALOPE DE PORC AU ROMARIN ☐ R	POISSON SAUCE CITRON ☐ A	POISSON À LA PROVENÇALE ☐ A	POULET A LA CREME ☐	BRANDADE DE POISSON ☐ A C	POISSON SAUCE VIN BLANC ☐ A
MIJOTE DE BOEUF ☐	VOLAILLE SAUCE SOJA ☐	OEUFS BROUILLES NATURES ☐	SAUCISSE A L'ANCIENNE ☐ R	ÉMINCÉ DE PORC ☐ R	RÔTI DE BOEUF ☐ F	POULET AU FOUR ☐
FILET SAUMON A L'ANDALOUSE ☐ T	ESCALOPE DE DINDE AU POIVRE VERT ☐ T	BOULETTE DE PORC SAUCE SATÉ ☐ R T	BOUDIN BLANC ☐ R T	POISSON BLANC SAUCE CREVETTE ☐ T	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE BLANCHE ☐ T	ARAIGNÉE DE PORC AU CURRY ☐ R T
JAMBALAYA DE POULET SAUCISSE ☐ R T	MERLU AU BEURRE BLANC PDT VAPEUR ☐ T	BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ ☐	DAUBE DE BOEUF ECRASÉ DE PATATES DOUCES ☐	CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES ☐	CHOUCROUTE GARNIE ☐ R	HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU ☐
CAROTTES CHAMPIGNONS A LA CRÈME ☐	BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE ☐	CÉLÉRI A LA TOMATE ☐	ENDIVES AU FOUR ☐	CAROTTES ☐	EMBEURRÉE DE CHOU ☐	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ☐
PÂTES À LA CRÈME D'OSEILLE ☐	PDT FORESTIÈRES ☐	ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME ☐	PURÉE DE PDT ☐	RIZ PILAF ☐	MACARONI ☐	PURÉE DE PDT ☐
PURÉE DE PDT ☐	PETITS POIS NATURES ☐	COQUILLETES ☐	POMMES FRUITS ☐	CÔTES DE BLETES ET PDT A LA CRÈME ☐	PURÉE DE PDT ÉPINARDS ☐	POLENTA ☐
BÛCHETTE LAITIERE ☐	BRIE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	FROMAGE DE CHEVRE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	MIMOLETTE ☐	BLEU DOUCEUR ☐
P'TIT CABRAY ☐	TOMME NOIRE ☐	EMMENTAL ☐	MUNSTER AOP ☐	YAOURT NATURE ☐	CHANTENEIGE ☐	COULOMMIERS ☐
POIRE ☐	BANANE ☐ BIO	RAISIN BLANC (NON LAVE) ☐	ANANAS FRAIS ☐	RAISIN NOIR (NON LAVE) ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	BANANE ☐ BIO
CRÈME ANANAS AMANDES ☐	ENTREMETS AU CHOCOLAT ☐	CRÈME NOIX DE COCO ☐	CAKE MARBRÉ ☐	SEMOULE AU LAIT ☐	ENTREMETS PRALINE ☐	FLAN PATISSIER AUX RAISINS ☐
YAOURT NATURE ☐	TARTELETTE POMME CANNELLE ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	LIÉGEOIS AU CAFÉ ☐	COMPOTE DE POMME MIRABELLE ☐	♥ 3 CHAUSSONS AUX POMMES ♥ ☐	FLAN CARAMEL ☐
SARDINES ROTIES ☐ PP	GRATIN CHOU FLEUR AUX LARDONS ☐ PP R	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY ☐ PP R	TARTINE JAMBON SEC ET OLIVES ☐ PP R	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS ☐ PP R	TARTINE ÉPINARDS ET SAUMON ☐ PP	PORC CONFIT AUX PDT ☐ PP R
TAPIOCA A LA PÊCHE ☐ DC	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE ☐ DC	FROMAGE BLANC A LA CERISE ☐ DC	RIZ AU LAIT ☐ DC	SEMOULE AU CHOCOLAT ☐ DC	CRÈME GD MERE VANILLE ☐ DC	TAPIOCA AU CHOCOLAT ☐ 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 + LECUMES - 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 €

