

LUNDI 20 OCTOBRE	MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 25 OCTOBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 26 OCTOBRE LIVRE VENDREDI
CONCOMBRES A LA CRÈME	CAROTTES RAPEES A L'HUILE DE NOIX	CHOU BLANC	ACCRAS DE MORUE	TOMATE AU BASILIC	ENDIVES EN SALADE	ÉMINCÉ DE FENOUIL
BETTERAVES	CÉLÉRI REMOULADE	MORTADELLE	FLAMMEKUECHE	CHOU FLEUR RAVIGOTE	QUICHE LORRAINE	BETTERAVES
TABOULÉ À LA MENTHE	SALADE DE RIZ AUX HARICOTS ROUGES	SALADE PANACHEE MAYONNAISE	SALADE VERTE MAÏS EMMENTAL	SALADE DU PUY	SALADE DE TAGLIATELLES AU THON	SALADE DE MUSEAU ET PDT
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	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POULET SAUCE AU THYM	FILET DINDE MIEL MOUTARDE	STEAK HACHÉ AU POIVRE	KEFTA DE BOEUF SAUCE TOMATE
POISSON AU CUMIN	ESCALOPE DE PORC AU ROMARIN	POISSON SAUCE CITRON	POISSON À LA PROVENÇALE	POULET A LA CREME	BRANDADE DE POISSON	POISSON SAUCE VIN BLANC
MIJOTE DE BOEUF	VOLAILLE SAUCE SOJA	OEUFS BROUILLES NATURES	SAUCISSE A L'ANCIENNE	ÉMINCÉ DE PORC	RÔTI DE BOEUF	POULET AU FOUR
FILET SAUMON A L'ANDALOUSE	ESCALOPE DE DINDE AU POIVRE VERT	BOULETTE DE PORC SAUCE SATÉ	BOUDIN BLANC	POISSON BLANC SAUCE CREVETTE	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE BLANCHE	ARAIGNÉE DE PORC AU CURRY
JAMBALAYA DE POULET SAUCISSE	MERLU AU BEURRE BLANC PDT VAPEUR	BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ	DAUBE DE BOEUF ECRASÉ DE PATATES DOUCES	CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES	CHOUCROUTE GARNIE	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 BLETTES 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	RAISIN BLANC (NON LAVE)	RAISIN NOIR (NON LAVE)	ANANAS FRAIS	POMME AU FOUR SANS SUCRE	BANANE
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 CHAUSSENS AUX POMMES	FLAN CARAMEL
SARDINES ROTIES	GRATIN CHOU FLEUR AUX LARDONS	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY	TARTINE JAMBON SEC ET OLIVES	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS	TARTINE ÉPINARDS ET SAUMON	PORC CONFIT AUX PDT
TAPIOCA A LA PÊCHE	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE	FROMAGE BLANC A LA CERISE	RIZ AU LAIT	SEMOULE AU CHOCOLAT	CRÈME GD MERE VANILLE	TAPIOCA AU CHOCOLAT
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE	GÂCHE DE VENDEE	PAIN DE MIE	GÂCHE DE VENDEE			
2,50 €	4,80 €	2,50 €	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 €

