

MARDI 4 NOVEMBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 5 NOVEMBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 6 NOVEMBRE LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 7 NOVEMBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 8 NOVEMBRE LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 9 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 10 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI AM
BETTERAVES VTE	GOUGERE	ACCRAS DE MORUE	TERRINE DE LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	ENDIVES AUX RAISINS	SALADE PANACHEE VTE
CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES VTE	HARICOTS VERTS VTE	PÂTE BRETON R	PDT CIBOULETTE	CAKE AUX OLIVES ET LARDONS R	CAROTTES RAPEES A L'AIL
SALADE DE RIZ AU JAMBON R	SOUPE AUX CHOUX R	SALADE DE TAGLIATELLES AU THON	SALADE VERTE	CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	TERRINE FORESTIERE R	SALADE MARIGNAN
POTAGE DE POIREAUX PDT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SOUPE ALPHABET
FILET DE POULET AUX OLIVES A	LASAGNES A LA BOLOGNAISE A C	CUISSE DE POULET AU CURRY A	STEAK HACHÉ AU ROQUEFORT A	FILET DE DINDE JUS OIGNONS ORIGAN A	POISSON SAUCE BASILIC RIZ BASMATI A C	CUISSE DE POULET BASQUAISE A
POISSON SAUCE POIREAU A	POISSON SAUCE COQUILLAGES A	POISSON SAUCE ECHALOTE A	COUSCOUS POULET MERGUEZ A C	PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE BLANC	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHASSEUR R	POISSON FRAIS AUX PETITS LÉGUMES
MIJOTE DE BOEUF	OEUFS BROUILLES AUX FINES HERBES	HACHIS PARMENTIER C	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	ENDIVES ET PDT JAMBON BECHAMEL C R	BOUDIN BLANC DE VOLAILLE R	ROGNONS AU MADERE
ANDOUILLETTE SAUCE MUSCADET R T	ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE T	CARRÉ DE VEAU CREME DE PARMESAN T	POISSON BLANC SAUCE VIN BLANC T	STEAK HACHÉ FONDUE OIGNONS T	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME FT	FILET MIGNON DE PORC SAUCE AU CIDRE FT R
BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ T	PINTADEAU FORESTIERE GRATIN DAUPHINOIS T	CHOUCROUTE DE LA MER	CANARD À L'ORANGE PDT RISSOLÉES	CASSOULET R	VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN PURÉE DE CÉLÉRI R	LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES
CARDES ET CHAMPIGNONS	FLAGEOLETS	CÉLERI PERSILLÉ	HARICOTS VERTS	COQUILLETES	CHOU FLEUR VAPEUR	BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE
PDT RÔTIES	POÊLÉE ARCHESTRATE	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	PETITS POIS NATURES	HARICOTS BEURRE
PURÉE DE HARICOTS VERTS	RIZ AUX LÉGUMES	PURÉE DE PDT ÉPINARDS	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PURÉE DE LÉGUMES	PURÉE DE PDT	PDT CAMPAGNARDES
CAMEMBERT PORTION	TARTARE	COULOMMIERS	CAMEMBERT PORTION	FROMAGE BLANC NATURE	BLEU DOUCEUR	CHAMPSECRET
YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	FROMAGE DE CHEVRE	PORT SALUT	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
POIRE	BANANE BIO	POMME GRANNY	KIWI	CLEMENTINES	ANANAS FRAIS	POIRE
OEUFS AU LAIT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	CRÈME AUX CÉRISES	NUAGE TUTTI FRUTTI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TIMBALE FORET NOIRE	FLAN CARAMEL
LIÉGEOIS AU CAFÉ	TARTE AU FROMAGE BLANC	COMPOTE DE POMME FRAISE	ENTREMETS VANILLE	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT	♥ TARTE NORMANDE POIRE CHOCOLAT ♥	POMME AU FOUR SANS SUCRE
GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R	OEUFS DURS A LA FLORENTINE PP	GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR PP	TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS PP R	GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	PORC CONFIT AUX PDT PP R
TAPIOCA A LA PÊCHE DC	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE DC	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES DC	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS DC	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT DC	CRÈME AUX OEUFS DC	FROMAGE BLANC AU CITRON 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 - FT : FRANCO THAIE - 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 €

