

LUNDI 8 DÉCEMBRE	MARDI 9 DÉCEMBRE	MERCREDI 10 DÉCEMBRE	JEUDI 11 DÉCEMBRE	VENDREDI 12 DÉCEMBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 13 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 14 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI
SALADE PIEMONTAISE PAM	BETTERAVES VTE	SALADE TERRE ET MER PAM	ÉMIÉTÉ DE POISSON AUX POIVRONS PAM	MORTADELLE PAM R	PDT À L'AIOLI	JAMBON BLANC PAM
CAROTTES RAPEES AU CITRON	BEURRE DE MAQUEREAUX	ACCRAS DE MORUE	HARICOTS BLANCS VTE	NEMS AUX LEGUMES	SALADE DE MÂCHE	CAROTTES RAPEES A L'HUILE DE NOIX
SALADE DE MACARONI AU SAUMON	CÉLÉRI REMOULADE	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	MACÉDOINE MAYONNAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE R	SALADE DE TAGLIATELLES AU THON	PÂTÉ DE TETE SAUCE MOUTARDE R
POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE D'ASPERGES PAM	VELOUTE DE CAROTTES AU CUMIN	VELOUTE AUX LEGUMES ANCIENS	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE A LA TOMATE PAM	POTAGE AU POTIRON
CUISSE DE POULET CREME D'AIL A	POISSON SAUCE CITRON GINGEMBRE A	CUISSE DE POULET MIEL ROMARIN A	LASAGNES AUX LEGUMES C FT	FILET DE DINDE AUX MARRONS A	SAUCISSE SCE MOUTARDE PUREE PDT C FT R	POISSON SAUCE HOLLANDAISE A
MAQUEREAU SAUCE VIN BLANC PAM	ÉCHINE DE PORC PAM R	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE PAM	BLANQUETTE DE LA MER	PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	MOULES À LA CRÈME	SAUTÉ DE LAPIN À LA FORESTIÈRE
POTEE CHAMPCENOISE C R	FILET DE DINDE AUX AIRELLES	PORC AU CARAMEL R	POULET A L'ANGEVINE	SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER C	FEUILLETÉ BERRICHON C R	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS
ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE T	STEAK HACHE AU VINAIGRE BALSAMIQUE T	FILET POISSON BLANC AU BASILIC T	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME T	BOULETTE DE PORC SAUCE SATÉ R	CARRÉ DE VEAU CREME DE PARMESAN T	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE BLANCHE T
SAUMON BEURRE ROUGE ÉCRASÉ PDT POIREAUX	CASSOULET TOLOUSAIN	GRATIN DE LA MER CHAMPIGNONS ET PDT	HACHIS PARMENTIER DE CANARD	BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT	ROGNONS DE VEAU GRATIN DAUPHINOIS	BOUILLABAISSE
ÉPINARDS A LA CRÈME PAM	PURÉE DE CÉLÉRI PAM	POËLÉE CAROTTES ET NAVETS PAM	BROCOLIS PAM	CHOU FLEUR PAM	PDT SAUTÉES PAM	ENDIVES MEUNIÈRES PAM
COQUILLETTES	BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE	HARICOTS VERTS	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	BLANC DE POIREAUX A LA CRÈME	CAROTTES ET HARICOTS BLANCS	PURÉE DE PDT
PURÉE DE PDT	LENTILLES AUX LARDONS R	PURÉE DE PDT	RIZ	PURÉE DE PDT	COQUILLETTES	CHOUX DE BRUXELLES
BRIE PAM	MIMOLETTE PAM	CARRE PRESIDENT	TOMME BLANCHE PAM	YAOURT BIO FERMIER BIO PAM	FROMAGE FONDU DE BREBIS	FROM CHÈVRE ARTISANAL PAM
SAINT NECTAIRE AOP	CAMEMBERT PORTION	SAIN T PAULIN PORTION	PONT L'EVEQUE AOP	CAMEMBERT PORTION	MUNSTER AOP	CAMEMBERT PORTION
KIWI	POIRE	CLEMENTINES	ANANAS FRAIS	BANANE BIO	KIWI	ORANGE
ENTREMETS CARAMEL	COMPOTE DE POMME BANANE ALLEGEE	GATEAU A L'ORANGE	CAKE MARBRÉ	LIÉGOIS AU CAFÉ	COMPOTE POMMES MAISON PAM	CHOU A LA CRÈME
POMME AU FOUR SANS SUCRE	FLAN PATISSIER	MOUSSE AU CITRON PAM	POMME AU FOUR SANS SUCRE	NUAGE TUTTI FRUTTI	♥ SABLÉ NOIX DE COCO CITRON ♥	SEMOULE AU LAIT
GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP	GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS PP R	TARTINE AUX FRUITS DE MER PP	OEufs DURS A LA FLORENTINE PP	PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE PP	SARDINES ROTIES PP	PORC CONFIT AUX PDT PP R
CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ DC	FROMAGE BLANC AU CITRON DC	TAPIOCA A LA VANILLE DC	CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT DC	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS DC	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE DC	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES DC
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE 2,50 €	SACHET 4,80 €	PAIN DE MIE 2,50 €	SACHET 4,80 €			

A : TRAITEUR ASSYA - BIO : BIO - C : PLAT COMPLET VIANDE + LEGUMES - DC : DESSERT COMPLET - FT : FRANCO THAIE - PAM : PETITS PLATS D'AMANDINE - 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 €