

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 <small>PAM</small>	BETTERAVES <small>VTE</small>	SALADE TERRE ET MER <small>PAM</small>	ÉMIÉTÉ DE POISSON AUX POIVRONS <small>PAM</small>	MORTADELLE <small>PAM R</small>	PDT À L'AIOLI	JAMBON BLANC <small>PAM R</small>
CAROTTES RAPEES AU CITRON	BEURRE DE MAQUEREAUX	ACCRAS DE MORUE	HARICOTS BLANC <small>VTE</small>	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 <small>R</small>	SALADE DE TAGLIATELLES AU THON	PÂTÉ DE TETE SAUCE MOUTARDE <small>R</small>
POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE D'ASPERGES <small>PAM</small>	VELOUTE DE CAROTTES AU CUMIN	VELOUTE AUX LEGUMES ANCIENS	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE A LA TOMATE <small>PAM</small>	POTAGE AU POTIRON
CUISSE DE POULET CRÈME D'AIL <small>A</small>	POISSON SAUCE CITRON GINGEMBRE <small>A</small>	CUISSE DE POULET MIEL ROMARIN <small>A</small>	LASAGNES AUX LÉGUMES <small>C FT</small>	FILET DE DINDE AUX MARRONS <small>A</small>	SAUCISSE SCE MOUTARDE PURÉE PDT <small>C FT R</small>	POISSON SAUCE HOLLANDAISE <small>A</small>
MAQUEREAU SAUCE VIN BLANC <small>PAM</small>	ÉCHINE DE PORC <small>PAM R</small>	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE <small>PAM</small>	BLANQUETTE DE LA MER <small>PAM</small>	PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS <small>PAM</small>	MOULES À LA CRÈME <small>PAM</small>	SAUTÉ DE LAPIN À LA FORESTIÈRE <small>PAM</small>
POTEE CHAMPENOISE <small>C R</small>	FILET DE DINDE AUX AIRELLES	PORC AU CARAMEL <small>R</small>	POULET A L'ANGEVINE	SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER <small>C</small>	FEUILLETÉ BERRICHON <small>C R</small>	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS
ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE <small>T</small>	STEAK HACHE AU VINAIGRE BALSAMIQUE <small>T</small>	FILET POISSON BLANC AU BASILIC <small>T</small>	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME <small>T</small>	BOULETTE DE PORC SAUCE SATÉ <small>R T</small>	CARRÉ DE VEAU CREME DE PARMESAN <small>T</small>	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE BLANCHE <small>T</small>
SAUMON BEURRE ROUGE ÉCRASÉ PDT POIREAUX	CASSOULET TOULOUSAIN	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 <small>PAM</small>	PURÉE DE CÉLÉRI <small>PAM</small>	POÊLÉE CAROTTES ET NAVETS <small>PAM</small>	BROCOLIS <small>PAM</small>	CHOU FLEUR <small>PAM</small>	PDT SAUTÉES <small>PAM</small>	ENDIVES MEUNIÈRES <small>PAM</small>
COQUILLETES	BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE	HARICOTS VERTS	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	BLANC DE POIREAUX A LA CRÈME	CAROTTES ET HARICOTS BLANC	PURÉE DE PDT
PURÉE DE PDT	LENTILLES AUX LARDONS <small>R</small>	PURÉE DE PDT	RIZ	PURÉE DE PDT	COQUILLETES	CHOUX DE BRUXELLES
BRIE <small>PAM</small>	MIMOLETTE <small>PAM</small>	CARRE PRESIDENT	TOMME BLANCHE <small>PAM</small>	YAOURT BIO FERMIER <small>BIO PAM</small>	FROMAGE FONDU DE BREBIS	FROM CHÈVRE ARTISANAL <small>PAM</small>
SAINT NECTAIRE AOP	CAMEMBERT PORTION	SAINT PAULIN PORTION	PONT L'EVEQUE AOP	CAMEMBERT PORTION	MUNSTER AOP	CAMEMBERT PORTION
KIWI	POIRE	CLEMENTINES	ANANAS FRAIS	BANANE <small>BIO</small>	KIWI	ORANGE
ENTREMETS CARAMEL	COMPOTE DE POMME BANANE ALLEGEE	GATEAU A L'ORANGE	CAKE MARBRÉ	LIÉGEOIS AU CAFÉ	COMPOTE POMMES MAISON <small>PAM</small>	CHOU A LA CRÈME
POMME AU FOUR SANS SUCRE	FLAN PATISSIER	MOUSSE AU CITRON <small>PAM</small>	POMME AU FOUR SANS SUCRE	NUAGE TUTTI FRUTTI	♥ SABLÉ NOIX DE COCO CITRON ♥	SEMOULE AU LAIT
GRATIN DE POISSON AU PINEAU <small>PP</small>	GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS <small>PP R</small>	TARTINE AUX FRUITS DE MER <small>PP</small>	OEUF DURS A LA FLORENTINE <small>PP</small>	PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE <small>PP</small>	SARDINES ROTIES <small>PP</small>	PORC CONFIT AUX PDT <small>PP R</small>
CRÈME AUX OEUF AU CAFÉ <small>DC</small>	FROMAGE BLANC AU CITRON <small>DC</small>	TAPIOCA A LA VANILLE <small>DC</small>	CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT <small>DC</small>	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS <small>DC</small>	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE <small>DC</small>	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES <small>DC</small>
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE <small>SACHET</small> 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €	PAIN DE MIE <small>SACHET</small> 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 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 €

