

MARDI 16 DÉCEMBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 17 DÉCEMBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 18 DÉCEMBRE LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 19 DÉCEMBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 20 DÉCEMBRE LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 21 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 22 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI AM
BETTERAVES VTE	SALADE DE POISSON ET TOMATE PAM	OEUF DUR MACÉDOINE PAM	FEUILLETÉ DUBARRY PAM	SAMOUSSAS	BETTERAVES VTE	SURIMI MAYONNAISE PAM
CRÊPE AU FROMAGE	CÉLÉRI REMOULADE	CAROTTES RAPEES AU SESAME	SALADE VERTE ET MAÏS	CHOU ROUGE VTE	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	MORTADELLE R
SALADE RIZ BETTERAVES POIS CHICHES	SALADE VERTE	HOUMOUS DE POIS CHICHES	PDT ET MIMOLETTE	SALADE DE RIZ AU JAMBON R	JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE	SALADE MARIGNAN
POTAGE JARDINIER PAM	VELOUTE DE POTIRON PATATES DOUCES	VELOUTÉ DE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE DE BUTTERNUT	POTAGE CRECY PAM	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSE DE POULET AU PAPRIKA A	HACHIS PARMENTIER A C	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME FT	FILET DE POULET SAUCE AU THYM A	POISSON SAUCE CHORIZO FT	BRANDADE DE POISSON A C	FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS FT R
ESCALOPE DE PORC PAM R	PAUPIETTE DU PECHEUR PAM	PAUPIETTE DE VEAU PAM	OMELETTE À L'ESPAGNOLE PAM	OEUFS BROUILLES AUX FINES HERBES	CASSOULET CANARD ET PORC PAM R	SAUTÉ DE SANGLIER AU VIN BLANC PAM
FILET DE SARDINE SAUCE CITRONNEE	SAUTÉ DE CHAPON SCE SUPRÊME	PALETTE DE PORC R	FILET DE DINDE NATURE	MIJOTE DE BOEUF	BLANC DE VOLAILLE A LA PROVENCALE	ENDIVES ET PDT JAMBON BECHAMEL C R
BLANQUETTE DE VOLAILLE T	ÉCHINE FUMÉE SAUCE MOUTARDE R T	ÉMINCÉ DE POULET AUX ARACHIDES T	POISSON BLANC SAUCE VIN BLANC T	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON T	FILET SAUMON A L'ANDALOUSE T	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN T
TARTIFLETTE SAVOYARDE R	FILET POISSON BLANC SCE HOLLANDAISE JARDINIÈRE	LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES	FOIE DE VEAU AU BEURRE PURÉE DE PDT	PETIT SALÉ AUX LENTILLES R	POULET RÔTI SAUCE MOUTARDE AU MIEL QUINOA PERSIL	POISSON À L'ARMORICAINE RIZ THAI
MACARONI PAM	RIZ CREOLE PAM	RATATOUILLE PAM	PDT RISSOLEES PAM	PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE PAM	ÉCRASÉ DE PDT PAM
FLAGEOLETS	CAROTTES ET CHAMPIGNONS	NAVETS 1/2 GLACÉS	ÉCRASÉ DE LÉGUMES	CÔTES DE BLETTES ET PDT A LA CRÈME	CAROTTES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS
BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE	PDT NOISETTES	PURÉE DE PDT	CÉLÉRI PERSILLÉ	RIZ AU CURRY	TAGLIATELLES	PETITS POIS NATURES
COULOMMIERS PAM	FROMAGE DE CHEVRE PAM	BLEU PAM	TOMME GRISE PAM	CAMEMBERT PORTION	RONDELE PAM	MOTTIN CHARENTAIS PAM
YAOURT NATURE	SAINT MARCELLIN IGP	CAMEMBERT PORTION	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN PORTION	CAMEMBERT PORTION	CHANTAILLOU
ORANGE	CLEMENTINES	POMME AU FOUR SANS SUCRE	ANANAS FRAIS	POIRE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	CLEMENTINES
CRÈME AUX POIRES	BÛCHE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE ALLEGEE	PAIN D'ÉPICES	ENTREMETS CARAMEL	TARTELETTE AU CITRON R	FLAN CARAMEL
POMME AU FOUR SANS SUCRE	CRÈME DESSERT PISTACHE	CRÈME DESSERT VANILLE	BANANE BIO	COMPOTE DE POMME ABRICOT	TARTE NORMANDE A LA POIRE	COMPOTE DE POMME BANANE ALLEGEE
FEUILLETE POULET JAMBON CURRY PP R	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS PP R	TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS PP R	GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS PP R	TARTINE DUBARRY AU CURRY PP R	GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R
CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ DC	CRÈME GD MERE VANILLE DC	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES DC	RIZ AU LAIT DC	FROMAGE BLANC CONF DE FRAISES DC	SEMOULE AU CITRON DC	CRÈME AUX OEUFS 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 - 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 €

