

LUNDI 15 DÉCEMBRE	MARDI 16 DÉCEMBRE	MERCREDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE	VENDREDI 19 DÉCEMBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 20 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 21 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI
BETTERAVES <small>VTE</small>	SALADE DE POISSON ET TOMATE <small>PAM</small>	OEUF DUR MACÉDOINE <small>PAM</small>	FEUILLETÉ DUBARRY <small>PAM</small>	RILLETES <small>PAM R</small>	BETTERAVES <small>VTE</small>	SURIMI MAYONNAISE <small>PAM</small>
CRÊPE AU FROMAGE	CÉLÉRI REMOULADE	CAROTTES RAPEES AU SESAME	SALADE VERTE ET MAÏS	CHOU ROUGE <small>VTE</small>	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	MORTADELLE <small>R</small>
SALADE RIZ BETTERAVES POIS CHICHES	SALADE VERTE	HOUMOUS DE POIS CHICHES	PDT ET MIMOLETTE	SALADE DE RIZ AU JAMBON <small>R</small>	JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE	SALADE MARIGNAN
POTAGE JARDINIER <small>PAM</small>	VELOUTE DE POTIRON PATATES DOUCES	VELOUTÉ DE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTE DE BUTTERNUT	POTAGE CRECY <small>PAM</small>	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSE DE POULET AU PAPRIKA <small>A</small>	<b>HACHIS PARMENTIER</b> <small>A C</small>	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME <small>FT</small>	FILET DE POULET SAUCE AU THYM <small>A</small>	POISSON SAUCE CHORIZO <small>FT</small>	<b>BRANDADE DE POISSON</b> <small>A C</small>	FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS <small>FT R</small>
ESCALOPE DE PORC <small>PAM R</small>	PAUPIETTE DU PÊCHEUR <small>PAM</small>	PAUPIETTE DE VEAU <small>PAM</small>	OMELETTE À L'ESPAGNOLE <small>PAM</small>	JAMBON GRILLE <small>PAM R</small>	CASSOULET CANARD ET PORC <small>PAM R</small>	SAUTÉ DE SANGLIER AU VIN BLANC <small>PAM</small>
FILET DE SARDINE SAUCE CITRONNEE	SAUTÉ DE CHAPON SCE SUPRÊME	PALETTE DE PORC <small>R</small>	MIJOTE DE BOEUF	FILET DE DINDE NATURE	BLANC DE VOLAILLE A LA PROVENCALE	<b>ENDIVES ET PDT JAMBON BECHAMEL</b> <small>C R</small>
BLANQUETTE DE VOLAILLE <small>T</small>	ÉCHINE FUMÉE SAUCE MOUTARDE <small>R T</small>	ÉMINCÉ DE POULET AUX ARACHIDES <small>T</small>	POISSON BLANC SAUCE VIN BLANC <small>T</small>	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON <small>T</small>	FILET SAUMON A L'ANDALOUSE <small>T</small>	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN <small>T</small>
<b>TARTIFLETTE SAVOYARDE</b> <small>R</small>	<b>FILET POISSON BLANC SCE HOLLANDAISE JARDINIÈRE</b>	<b>LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES</b>	<b>FOIE DE VEAU AU BEURRE PURÉE DE PDT</b>	<b>PETIT SALÉ AUX LENTILLES</b> <small>R</small>	<b>POULET RÔTI SAUCE MOUTARDE AU MIEL QUINOA PERSIL</b>	<b>POISSON À L'ARMORICAINE RIZ THAI</b>
MACARONI <small>PAM</small>	RIZ CREOLE <small>PAM</small>	RATATOUILLE <small>PAM</small>	PDT RISSOLEES <small>PAM</small>	POËLÉE DE TOMATES AU PERSIL <small>PAM</small>	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE <small>PAM</small>	ÉCRASÉ DE PDT <small>PAM</small>
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 <small>PAM</small>	FROMAGE DE CHEVRE <small>PAM</small>	BLEU <small>PAM</small>	TOMME GRISE <small>PAM</small>	EDAM <small>PAM</small>	RONDELE <small>PAM</small>	MOTTIN CHARENTAIS <small>PAM</small>
YAOURT NATURE	SAINT MARCELLIN IGP	CAMEMBERT PORTION	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN PORTION	CAMEMBERT PORTION	CHANTAILLOU
ORANGE	CLEMENTINES	POMME AU FOUR SANS SUCRE	POIRE	ANANAS FRAIS	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 <small>R</small>	FLAN CARAMEL
POMME AU FOUR SANS SUCRE	CRÈME DESSERT PISTACHE	CRÈME DESSERT VANILLE	BANANE <small>BIO</small>	COMPOTE DE POMME ABRICOT	♥ TARTE NORMANDE A LA POIRE ♥	COMPOTE DE POMME BANANE ALLEGEE
<b>FEUILLETE POULET JAMBON CURRY</b> <small>PP R</small>	<b>OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS</b> <small>PP R</small>	<b>TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS</b> <small>PP R</small>	<b>GRATIN DE CARDES AU JAMBON</b> <small>PP R</small>	<b>GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS</b> <small>PP R</small>	<b>TARTINE DUBARRY AU CURRY</b> <small>PP R</small>	<b>GRATIN DE PDT A LA CHAIR</b> <small>PP R</small>
<b>CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ</b> <small>DC</small>	<b>CRÈME GD MERE VANILLE</b> <small>DC</small>	<b>FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES</b> <small>DC</small>	<b>RIZ AU LAIT</b> <small>DC</small>	<b>FROMAGE BLANC CONF DE FRAISES</b> <small>DC</small>	<b>SEMOULE AU CITRON</b> <small>DC</small>	<b>CRÈME AUX OEUFS</b> <small>DC</small>
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
<b>PAIN DE MIE</b> <small>SACHET</small> 2,50 €	<b>GÂCHE DE VENDEE</b> 4,80 €	<b>PAIN DE MIE</b> <small>SACHET</small> 2,50 €	<b>GÂCHE DE VENDEE</b> 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 €

