

LUNDI 22 DÉCEMBRE		MARDI 23 DÉCEMBRE		MERCREDI 24 DÉCEMBRE		JEUDI 25 DÉCEMBRE LIVRE MERCREDI		VENDREDI 26 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI		SAMEDI 27 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI		DIMANCHE 28 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI	
CAROTTES RAPEES	VTE	ACCRAS DE MORUE		TERRINE CRÉMEUX CANARD AU PORTO	PAM	SAUMON FUMÉ	PAM	BETTERAVES	VTE	MORTADELLE	PAM	SALADE Verte	
CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL		SALADE DE RIZ IMPERIALE		SALADE DE MÂCHE		MACEDOINE AU SURIMI		PDT CIBOULETTE		SALADE DE RIZ AU THON		SALADE NORMANDE	
SALADE JURASSIENNE		SALADE Verte		BISQUE DE HOMARD		SALADE CROQUANTE AUX FRUITS SECS							
SOUPE DE POIREAUX	PAM	VELOUTÉ DE CÉLÉRI	PAM	POTAGE DE LÉGUMES		POTAGE DE LÉGUMES		SOUPE DU CHEF	PAM	POTAGE DE LÉGUMES		CRÈME DE POTIRON	PAM
FILET DE POULET SAUCE CITRON	A	ENCORNET À L'ESPAGNOLE	FT	CUISSE DE POULET CHASSEUR	A	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	FT R	SAUTÉ DE PORC AU ROMARIN	R	<i>ROUGAIL SAUCISSE</i>	A C	<i>POIREAU JAMBON C BÉCHAMEL</i>	FT R
PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE	PAM	FILET DORADE À L'ESTRAGON	PAM	FILET ROUGET BEURRE D'AGRUMES	PAM	CAILLE AUX RAISINS	PAM	FILET POISSON DU MARCHÉ	PAM	PINTADE VALLÉE D'AUGE	PAM	SAUMONETTE VIGNERONNE	PAM
SAUTE DE BOEUF MARENGO		<i>SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE</i>	c	OEufs BROUILLES NATURES		SAUMON SAUCE A L'ORANGE		STEAK HACHÉ FONDUE OIGNONS	T	RÔTI DE BOEUF	F	CUISSE DE POULET AU PAPRIKA	T
FILET DE POISSON SAUCE PROVENÇALE	T	ESCALOPE DE DINDE AU POIVRE VERT	T	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME	T	BOUDIN BLANC	R T						
FILET TRUITÉ À L'OSEILLE FLAN LÉGUMES		LANGUE DE BOEUF SCE MADERE & PÂTES		CARBURE AU CANARD CONFIT		PINTADE PURÉE DE BUTTERNUT PDT SAUTÉES		POULE AU POT RIZ BASMATI		PAËLLA	R	HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU	
PETITES CAROTTES CUISINÉES	PAM	HARICOTS BEURRE	PAM	TIMBALE DE RIZ TOMATES CERISE	PAM	KOUGLOFF DE CHAMP PDT NOISETTES	PAM	HARICOTS VERTS	PAM	ÉPINARDS A LA CRÈME	PAM	PDT PAILLE TOMATE PROVENÇALE	PAM
HARICOTS BLANC NATURE		COQUILLETTES		FRITES AU FOUR		CHOU BROCOLIS A LA CRÈME		COQUILLETTES		PDT RÔTIES		PUREÉ DE BUTTERNUT	
PURÉE DE PDT		PURÉE DE CAROTTES ET PDT		JULIENNE DE LÉGUMES		PURÉE DE CÉLÉRI ET PDT							
CAMEMBERT	PAM	YAOURT NATURE	PAM	GALET DE LA LOIRE		FOURME D'AMBERT		EMMENTAL	PAM	BRIE	PAM	MIMOLETTE	PAM
COULOMMIERS		FROMAGE DE CHEVRE		CANTADOU		CAMEMBERT PORTION		TOMME BLANCHE		FROMAGE FONDU DE BREBIS		YAOURT NATURE	
KIWI		POIRE		ANANAS FRAIS		CLEMENTINES		POIRE		POMME AU FOUR SANS SUCRE		CLEMENTINES	
SEMOUTE AU LAIT		CHEESE CAKE	R	FARANDOLE DE MIGNARDISES	PAM	CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES	PAM	ENTREMETS PISTACHE		CRÈME DESSERT PRALINÉE		GATEAU AUX POMMES ET CARAMEL	
COMPOTE DE POMME CASSIS		POMME AU FOUR SANS SUCRE		BÛCHE CHOCOLAT PRALINE ROSE		♥ BÛCHE DE NOËL AU CAFÉ ♥		CRÈME DESSERT VANILLE		PURÉE DE POMME COINGS SANS SUCRE		LIÉGEOIS AU CAFÉ	
SARDINES ROTIES	PP	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY	PP R	GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS	PP R	GRATIN DE POISSON AU PINEAU	PP	TARTINE JAMBON SEC ET OLIVES	PP R	PDT GARNITURE CHASSEUR	PP R	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES	PP
CRÈME CD MERE CHOCOLAT AVOINE	DC	CRÈME AUX OEUFS ET PISTACHE	DC	TAPIOCA AU CHOCOLAT	DC	FROMAGE BLANC ET POMME	DC	SEMOUTE MARMELADE D'ORANGE	DC	FROMAGE BLANC AU CITRON	DC	TAPIOCA A LA VANILLE	DC
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN	
PAIN DE MIE	2,50 €	SACHET	4,80 €	GÂCHE DE VENDEE		PAIN DE MIE	SACHET	4,80 €	GÂCHE DE VENDEE				

A : TRAITEUR ASSYA - C : PLAT COMPLET VIANDE + LEGUMES - DC : DESSERT COMPLET - F : FROID - 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 €