

LUNDI 29 DÉCEMBRE	MARDI 30 DÉCEMBRE	MERCREDI 31 DÉCEMBRE	JEUDI 1 JANVIER LIVRE MERCREDI	VENDREDI 2 JANVIER LIVRE VENDREDI	SAMEDI 3 JANVIER LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 4 JANVIER LIVRE VENDREDI
CHOU ROUGE VTE	SALADE DE POULET THAI	TERRINE DE GIBIER AUX PISTACHES R	BETTERAVES VTE	SALADE ACAPULCO	SALADE DE RIZ AUX HARICOTS ROUGES	BETTERAVES VTE
SALADE COLESLAW	BETTERAVES VTE	SALADE VERTE JAMBON ET NOIX R	CASSOLETTE D'ECREVISSES ET PETITS LÉGUMES	PÂTÉ DE FOIE R	CAROTTES RAPEES VTE	SALADE DE POMMES A L'ECHALOTE
LENTILLES EN SALADE	CHOU FLEUR VTE	PDT À LA CREME	SAMOUSSAS			
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX PDT	VELOUTE DE VOLAILLE	VELOUTE DE BUTTERNUT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE AUX CHOUX	POTAGE CRECY
PÂTES A LA CARBONARA C R	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	DOS DE CABILLAUD AU BEURRE ROUGE	CAKE AUX OLIVES VERTES ET JAMBON C R	ÉMINCÉ DE POULET À L'ORIENTALE T	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE R T	BOULETTES DE BOEUF MARENGO
FILET DE COLIN A LA BRESTOISE	FILET DE COLIN PANE	PARMENTIER DE VOLAILLE C	CANARD À L'OSEILLE	FILET DE DINDE AU CURRY	POULET AU FOUR	FILET DE TRUITE À L'OSEILLE T
OMELETTE AU FROMAGE FT	CROQUE MONSIEUR C FT R	STEAK HACHÉ AU ROQUEFORT FT	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS FT	FILET DE POISSON EN ESCABECHE FT	FILET DE POISSON FAÇON ROUGAIL FT	QUICHE PROVENCALE C FT R
CUISSE DE POULET À LA MAROCAINE T	ÉMINCÉ DE DINDE À L'ESPAGNOLE T	BOULETTE DE PORC AUX OIGNONS R T	POISSON BLANC SAUCE CREVETTE T			
POISSON BLANC SCE CHORON GRATIN LÉGUMES	CHAPON FARCI PURÉE DE VITELOTTE ET MARRON	CANARD À L'ORANGE PDT RISSOLÉES	CHOUCROUTE GARNIE R	SAUCISSE AU PORTO PURÉE DE PDT	FRICASSÉE DE GÉSIEERS PÉRIGOURDINE	POISSON FRAIS CRÈME DE CHORIZO ET RIZ R
JARDINIERE DE LÉGUMES	COQUILLETES	CHOU FLEUR A LA CRÈME	POMME PIN	POMMES FRUITS	HARICOTS VERTS	PDT PERSILLÉES
ENDIVES AU FOUR	ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME	DUO DE RIZ LONG ET SAUVAGE	HARICOTS PLATS ET CHOUX ROMANESCO	COQUILLETES	PURÉE DE PDT	CÉLERI PERSILLÉ
PURÉE DE PDT	FLAGEOLETS	PURÉE DE PDT ÉPINARDS	PURÉE DE PDT			
FROMAGE DE CHEVRE	GOUDA	PONT L'EVEQUE AOP	TARTARE	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL
CAMEMBERT PORTION	CHAMPSECRET	COULOMMIERS	SAINT MARCELLIN IGP	CAMEMBERT PORTION	RONDELE	BRIE
POIRE	CLEMENTINES	ANANAS FRAIS	LITCHIS	BANANE BIO	POMME AU FOUR SANS SUCRE	ORANGE
OEUFS AU LAIT	NUAGE TUTTI FRUTTI	TIMBALE DE FRAMBOTINE R	FINANCIER PISTACHE ORANGES CONFITES	ENTREMETS VANILLE	CRÈME AUX CERISES	CAKE MARBRÉ
POMME AU FOUR SANS SUCRE	CRÈME DESSERT AU CAFÉ	GATEAU A L'ORANGE	CHOUX CARAMEL AU BEURRE SALÉ	COMPOTE DE POMME PRUNEAU	COMPOTE DE POMME FRAISE	YAOURT AROMATISE AUX FRUITS
GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	OEUFS DURS A LA FLORENTINE PP	PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE PP	TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS PP R	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS PP R	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR PP	PORC CONFIT AUX PDT PP R
CRÈME AMANDINE AU KIRSCH DC	FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP DC	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE DC	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS DC	TAPIOCA A LA PÊCHE DC	CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ DC	RIZ AU LAIT COMPOTE DE POMMES 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 €			

BIO : BIO - C : PLAT COMPLET VIANDE + LEGUMES - DC : DESSERT COMPLET - FT : FRANCO THAIE - 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 €

