

LUNDI 19 JANVIER	MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER LIVRE JEUDI	SAMEDI 24 JANVIER LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 25 JANVIER LIVRE VENDREDI
BETTERAVES VTE	CHOU FLEUR RAVIGOTE	HARICOTS BLANCS VTE	CAROTTES ET CÉLERI VTE	BETTERAVES VTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES VTE
MORTADELLE R	SALADE DE MÂCHE ET MAÏS	RILLETES R	OEUFS DURS MAYONNAISE	HOUMOUS DE POIS CHICHES	PAMPLEMOUSSE ROSE	MOUSSE DE CANARD R
SALADE DE MACARONI AU SAUMON	SALADE DE RIZ AU JAMBON R	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	SALADE VERTE	SALADE DE BLE AU SURIMI	SALADE VERTE	SALADE NORMANDE AUX 2 POMMES
POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX PDT	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
PAËLLA A C	TAJINE DE POULET AUX OLIVES A C	POISSON À LA PROVENÇALE A	LASAGNES A LA BOLOGNAISE A C	POISSON A LA FONDUE DE FENOUIL A	POISSON SCE VELOUTÉ DE COURGETTES A	ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA CITRONNELLE A
FILET DE DINDE SAUCE SUPREME	BLANQUETTE DE PORC R	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	BOUDIN ANTILLAIS R	PALETTE DE PORC R	FEUILLETÉ BERRICHON C R
HACHIS PARMENTIER C FT	ENCORNET À L'ESPAGNOLE FT	ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE FT	FILET DE POISSON BLANC AU CURRY FT	PURÉE SAUCISSE SAUCE MOUTARDE C FT R	GALETTE SAVOYARDE C FT	RÔTI DE PORC À L'ÉCHALOTTE FT R
MERLU SAUCE CROISIÈRE T	STEAK HACHÉ DE BOEUF T	BOULETTE DE PORC À LA RÉUNIONNAISE R T	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME T	ÉMINCÉ DE DINDE CITRON HUILE D'OLIVES T	PAUPIETTE DE VOLAILLE À LA CREME T	JULIENNE SAUCE BONNE FEMME T
ÉPAULE AGNEAU À LA LIBANAISE PDT OIGNONS	SAUMON GRILLÉ À L'ESTRAGON PÂTES	POULE AU POT RIZ BASMATI	PETIT SALÉ AUX LENTILLES R	FOIE DE VEAU AU BEURRE PURÉE DE PDT	CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES	POISSON À L'ARMORICAINE RIZ THAI
COQUILLETES	CAROTTES	CÉLERI PERSILLÉ	BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE	POMMES FRUITS	CHOU FLEUR BÉCHEMEL	CAROTTES ET NAVETS 1/2 GLACÉ
LENTILLES	PETITS POIS NATURES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FRITES AU FOUR	CHOU BROCOLIS	HARICOTS VERTS	CÉLERI ET CHAMPIGNONS
PURÉE DE HARICOTS VERTS	PDT BOULANGERES	PURÉE DE PDT	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PDT VAPEUR	PURÉE DE PDT	PURÉE SAINT GERMAIN
CAMEMBERT PORTION	RONDELE	BRIE	BÛCHETTE LAITIÈRE	CAMEMBERT PORTION	BLEU DOUCEUR	CAMEMBERT PORTION
SAINT BRICET	YAOURT NATURE	P'TIT CABRAY	COULOMMIERS	YAOURT NATURE	TARTARE	MUNSTER AOP
ORANGE	KIWI	CLEMENTINES	ORANGE	BANANE BIO	ANANAS FRAIS	POMME AU FOUR SANS SUCRE
ENTREMETS PISTACHE	CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	FINANCIER AUX MYRTILLES	DOUCEUR AU SEL DE GUERANDE	CHOU AU CHOCOLAT	RIZ DOUX	GÂTEAU FAÇON GRECQUE
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	POMME AU FOUR SANS SUCRE	OEUFS AU LAIT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	LIÉGEOIS AU CAFÉ	♥ TARTE NORMANDE A LA RHUBARBE ♥	COMPOTE DE POMME CASSIS
FEUILLETÉ POULET JAMBON CURRY PP R	OEUFS DURS MILANAIS PP	GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS PP R	SARDINES ROTIES PP	PORC CONFIT AUX PDT PP R	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS PP R	TARTINE AUX FRUITS DE MER PP
RIZ AU LAIT AU CARAMEL DC	SEMOULE AU CHOCOLAT DC	CRÈME GD MERE CHOCOLAT AVOINE DC	FROMAGE BLANC GELÉE DE GROSEILLES DC	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE DC	RIZ DOUX DC	TAPIOCA A LA VANILLE 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 THAÏE - PP : PETIT PLAT - R : PORC - SACHET : PAIN DE MIE - T : TONTONS TRAITEURS - VTE : VINAIGRETTE

NOM: _____ -PRENOM: _____

♥ A PARTAGER 2 PERS ♥
8,50 €

PLAT RESTAURANT
12,90 €

PLAT TRAITEUR
13,50 €

