

MARDI 27 JANVIER LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 28 JANVIER LIVRE MARDI AM	JEUDI 29 JANVIER LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 30 JANVIER LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 31 JANVIER LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 1 FÉVRIER LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 2 FÉVRIER LIVRE VENDREDI AM
BETTERAVES VTE	ACCRAS DE MORUE	CÉLÉRI REMOULADE	MACÉDOINE MAYONNAISE	GOUGERE	CAROTTES RAPEES VTE	BETTERAVES VTE
HARICOTS VERTS VTE	ENDIVES EN SALADE	RILLETES DE POISSON	PÂTE DE FOIE R	PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE FAÇON LYONNAISE R	GALANTINE DE VOLAILLE R
SALADE RIZ BETTERAVES POIS CHICHES	OEUFS DURS MAYONNAISE	SALADE BRETONNE R	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	PDT CIBOULETTE	SEMOULE D'HIVER	LENTILLES EN SALADE
VELOUTÉ DE BUTTERNUT	VELOUTÉ DE CAROTTES	POTAGE DE POIREAUX PDT	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ AUX LEGUMES ANCIENS	VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE	POTAGE DE LÉGUMES
COUSCOUS DE LA MER A C	POISSON SAUCE HOLLANDAISE A	FILET DE POULET SAUCE BEARNAISE A	POULET A LA MAROCAINE SEMOULE A C	RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS A	POISSON A L'OSEILLE A	POISSON AUX HERBES A
FLAMICHE AUX LARDONS C R	RÔTI DE PORC AU MIEL R	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	BOEUF MIRONTON	PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE BLANC	BOUDIN NOIR R	OEUFS BROUILLES AUX FINES HERBES
CUISSE DE POULET FORESTIÈRE FT	ESCALOPE DE DINDE AU CIDRE FT	GALETTE SAUMON FONDUE DE POIREAU C FT	POISSON SAUCE VIN BLANC FT	LASAGNES A LA BOLOGNAISE C FT	ÉMINCÉ DE DINDE AU FROMAGE FT	FILET DE POISSON BLANC AU CURRY FT
ESCALOPE DE SAUMON AU CITRON T	STEAK HACHÉ A LA TOMATE T	ÉCHINE DE PORC R T	ESCALOPE DE DINDE À L'ESTRAGON T	HAUT DE CUISSE DE POULET FORESTIÈRE T	HACHÉ DE VEAU AUX OIGNONS T	ÉMINCÉ DE POULET À L'ORIENTALE T
POITRINE FUMÉE MOGETTES DE VENDÉE R	BOEUF CAROTTES TRADITIONNEL	HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU	CUISSE DE CANARD ECRASÉ PATATES DOUCES	BRANDADE DE MORUE	POULET RÔTI SAUCE MOUTARDE AU MIEL QUINOA PERSIL	MIGNON DE PORC CRÈME DE MOUTARDE ET LÉGUMES R
CHOU FLEUR A LA CRÈME	MÉLI MÉLO DE LÉGUMES	ENDIVES AU FOUR	COQUILLETES	EMBEURRÉE DE CHOU	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CÉLERI ET CAROTTES
HARICOTS VERTS	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	POLENTA	CÔTES DE BLETTES ET PDT A LA CRÈME	ÉPINARDS HACHÉS SAUCE MORNAY	POMMES FRUITS	MACARONI
PDT CAMPAGNARDES	RIZ	PURÉE DE PDT	HARICOTS VERTS A L'AIL	RIZ	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
COULOMMIERS	CHANTAILLOU	GOUDA	CAMEMBERT PORTION	CANTADOU	FROMAGE FONDU DE BREBIS	BRIQUE DE VACHE
SAINT MORET	YAOURT NATURE	PETIT MOULE NATURE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN PORTION	MONTCADI CROÛTE NOIRE
ORANGE	POIRE	KIWI	ANANAS FRAIS	CLEMENTINES	BANANE BIO	CLEMENTINES
COMPOTE DE POMME	POMME AU FOUR SANS SUCRE	PANNA COTTA R	COMPOTE DE POMME MIRABELLE	CRÈME DESSERT VANILLE	CRÈME AUX CERISES	BROWNIE CHOCOLAT AUX HARICOTS ROUGES
ENTREMETS AU CHOCOLAT	QUATRE QUART	SEMOULE AU LAIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	FLAN PATISSIER AU CITRON	PURÉE DE POMME COINGS SANS SUCRE
OEUFS DURS A LA FLORENTINE PP	CROUSTADE DE LÉGUMES ET OEUFS PP	GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	TARTINE JAMBON SEC ET OLIVES PP R	GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R	GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS PP R
CRÈME AUX OEUFS ET PISTACHE DC	FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP DC	SEMOULE AU CITRON DC	RIZ AU LAIT DC	CRÈME GD MERE VANILLE DC	TAPIOCA AU CHOCOLAT DC	FROMAGE BLANC A LA CERISE 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 - 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 €

