

MARDI 3 FÉVRIER LIVRE LUNDI AM		MERCREDI 4 FÉVRIER LIVRE MARDI AM		JEUDI 5 FÉVRIER LIVRE MERCREDI AM		VENDREDI 6 FÉVRIER LIVRE JEUDI AM		SAMEDI 7 FÉVRIER LIVRE JEUDI AM		DIMANCHE 8 FÉVRIER LIVRE VENDREDI AM		LUNDI 9 FÉVRIER LIVRE VENDREDI AM	
BETTERAVES	VTE	CAROTTES ET CÉLERI	VTE	BEURRE DE SARDINES		OEufs durs MAYONNAISE		BETTERAVES	VTE	CAROTTES RAPEES	VTE	CAROTTES RAPEES MIMOLETTE	
CHOU ROUGE	VTE	PIZZA		PÂTÉ DE CAMPAGNE	R	PÂTÉ BRETON	R	JAMBON ET CORNICHON	R	PAMPLEMOUSSE ROSE		SAMOUSSAS	
MORTADELLE	R	SALADE DE BLE AU SURIMI		SALADE JARDIVERGER		SALADE VERTE EMMENTAL		CHOU CHINOIS EN SALADE		OEUF EN GELEE	R	SALADE DE RIZ IMPERIALE	
VELOUTÉ À LA TOMATE		POTAGE DE LÉGUMES		POTAGE DUBARRY		POTAGE DE LÉGUMES		POTAGE DE LÉGUMES		POTAGE CRECY		POTAGE DE LÉGUMES	
CUISSE DE POULET ROTI	A	<i>COUCOUS POULET MERGUEZ</i> A	C	POISSON A LA CATALANE	A	<i>HACHIS PARMENTIER</i> A	C	POISSON SAUCE ESTRAGON	A	POISSON CRÈME DE CAROTTES	A	<i>GALETTE POULET FONDUE DE POIREAU</i> A	C
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE		OLIVADE DE BOEUF		BLANC DE DINDE AUX LÉGUMES		SAUCISSE SAUCE POMME	R	SAUTÉ DE VOLAILLE MARENGO		RÔTI DE BOEUF	F	<i>POT AU FEU DE CANETTE</i> C	
ANDOUILLETTE SAUCE AU POIVRE	FT	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME	FT	<i>QUICHE PROVENCAL</i> C	FT	ÉMINCÉ DINDE FAON CARI REUNIONNAIS	FT	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	FT	OMELETTE AU FROMAGE	FT	FILET MIGNON DE PORC SAUCE AU CIDRE	FT
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	T	AIGUILLETTE DE POULET PANÉE SCE AMÉRICAINE	T	ÉMINCÉ DE VEAU AU CITRON	T	DOS DE LIEU AU BEURRE ROUGE	T	ROGNONS DE VEAU CHASSEUR	T	HAUT DE CUISSÉ POULET AU MUSCADAET	T	JULIENNE SAUCE NANTUA	T
<b>ESPADON EN DAUBE PDT VAPEUR</b>		<b>ROUCAIL SAUCISSE FUMÉE RIZ SAFRANE</b>		<b>CHOUCRUTE GARNIE</b>	R	<b>ENCORNETS AU VIN BLANC RIZ PILAF</b>		<b>CANARD À L'ORANGE PDT RISSOLÉES</b>		<b>BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT</b>		<b>PAËLLA</b>	R
CAROTTES		CARDES PERSILLÉES		COQUILLETTES		BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE		SEMOULE COUSCOUS NATURE		ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME		RIZ	
POËLÉE ARCHESTRATE		HARICOTS BLANC NATURE		CÉLERI PERSILLÉ		FLAGEOLETS		PETITS POIS NATURES		PDT RISSOLEES		TRIO DE LÉGUMES	
RIZ D'AUTOMNE		PURÉE DE PDT		HARICOTS VERTS		NAVETS 1/2 GLACÉS		PURÉE DE PDT ET PANAI		PURÉE DE PDT		HARICOTS VERTS	
BRIE		BÛCHETTE LAITIERE		FROMAGE FONDU DE BREBIS		CAMEMBERT PORTION		FROMAGE AUX NOIX		GOUDA		CAMEMBERT PORTION	
YAOURT NATURE		CAMEMBERT PORTION		TOMME BLANCHE		TARTARE		SAINTE PAULIN PORTION		YAOURT NATURE		CANTADOU	
KIWI		ANANAS FRAIS		POIRE		CLEMENTINES		POMME AU FOUR SANS SUCRE		BANANE		CLEMENTINES	
COMPOTE DE POMME FRAISE		PALET CITRON		FAR BRETON		CHEESE CAKE	R	ENTREMETS CARAMEL		ENTREMETS AU CAFÉ		TARTELETTE FEUILLETÉE A LA POIRE	
CRÈME AUX POIRES		POMME AU FOUR SANS SUCRE		COMPOTE DE POMME ABRICOT		LIÉGOIS AU CHOCOLAT		RIZ AU LAIT		3 CHAUSSONS AUX POMMES		POMME AU FOUR SANS SUCRE	
<b>PORC CONFIT AUX PDT</b>	R	<b>TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS</b>	R	<b>OEufs durs CHAMPIGNONS ET RIZ</b>	PP	<b>PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE</b>	PP	<b>TARTINE ÉPINARDS ET SAUMON</b>	PP	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS</b>	R	<b>CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES</b>	PP
<b>SEMOUTE AU LAIT ET RAISINS</b>	DC	<b>CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ</b>	DC	<b>FROMAGE BLANC CONF DE FRAISES</b>	DC	<b>CRÈME AUX OEUFS</b>	DC	<b>RIZ AU LAIT A LA PÊCHE</b>	DC	<b>CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT</b>	DC	<b>FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT</b>	DC
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN	
PAIN DE MIE	SACHET	GÂCHE DE VENDEE		PAIN DE MIE	SACHET	GÂCHE DE VENDEE							
2,50 €		4,80 €		2,50 €		4,80 €							

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

