

LUNDI 2 FÉVRIER	MARDI 3 FÉVRIER	MERCREDI 4 FÉVRIER	JEUDI 5 FÉVRIER	VENDREDI 6 FÉVRIER LIVRE JEUDI	SAMEDI 7 FÉVRIER LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 8 FÉVRIER LIVRE VENDREDI
BETTERAVES <small>VTE</small>	CAROTTES ET CÉLERI <small>VTE</small>	BEURRE DE SARDINES	OEUFS DURS MAYONNAISE	BETTERAVES <small>VTE</small>	CAROTTES RAPEES <small>VTE</small>	CAROTTES RAPEES MIMOLETTE
CHOU ROUGE <small>VTE</small>	PIZZA	PÂTE DE CAMPAGNE <small>R</small>	PÂTÉ BRETON <small>R</small>	JAMBON ET CORNICHON <small>R</small>	PAMPLEMOUSSE ROSE	OEUF EN GELEE <small>R</small>
MORTADELLE <small>R</small>	SALADE DE BLE AU SURIMI	SALADE JARDIVERGER	SALADE VERTE EMENTAL	SALADE PIEMONTAISE	SAMOUSSAS	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 <small>A</small>	<b>COUSCOUS POULET MERGUEZ</b> <small>A C</small>	POISSON A LA CATALANE <small>A</small>	<b>HACHIS PARMENTIER</b> <small>A C</small>	POISSON SAUCE ESTRAGON <small>A</small>	POISSON CRÈME DE CAROTTES <small>A</small>	<b>GALETTE POULET FONDUE DE POIREAU</b> <small>A C</small>
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	OLIVADE DE BOEUF	BLANC DE DINDE AUX LÉGUMES	SAUCISSE SAUCE POMME <small>R</small>	SAUTÉ DE VOLAILLE MARENGO	RÔTI DE BOEUF <small>F</small>	<b>POT AU FEU DE CANETTE</b> <small>C</small>
ANDOUILLETTE SAUCE AU POIVRE <small>FT R</small>	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME <small>FT</small>	<b>QUICHE PROVENCALE</b> <small>C FT</small>	ÉMINCÉ DINDE FAÇON CARI REUNIONNAIS <small>FT</small>	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX <small>FT R</small>	OMELETTE AU FROMAGE <small>FT</small>	FILET MIGNON DE PORC SAUCE AU CIDRE <small>FT R</small>
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMIGNONS <small>T</small>	AIGUILLETTE DE POULET PANÉE SCE AMÉRICAIN <small>T</small>	ÉMINCÉ DE VEAU AU CITRON <small>T</small>	DOS DE LIEU AU BEURRE ROUGE <small>T</small>	ROGNONS DE VEAU CHASSEUR <small>T</small>	HAUT DE CUISSE POULET AU MUSCADET <small>T</small>	JULIENNE SAUCE NANTUA <small>T</small>
<b>ESPADON EN DAUBE PDT VAPEUR</b>	<b>ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE RIZ SAFRANE</b>	<b>CHOUROUTE GARNIE</b> <small>R</small>	<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> <small>R</small>
CAROTTES	CARDES PERSILLÉES	COQUILLETES	BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE	SEMOULE COUSCOUS NATURE	ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME	RIZ
POÊLÉE 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	SAINT PAULIN PORTION	YAOURT NATURE	CANTADOU
KIWI	ANANAS FRAIS	POIRE	CLEMENTINES	POMME AU FOUR SANS SUCRE	BANANE	CLEMENTINES
CRÊPE AU CHOCOLAT	PALET CITRON	FAR BRETON	CHEESE CAKE <small>R</small>	ENTREMETS CARAMEL	ENTREMETS AU CAFÉ	TARTELETTE FEUILLETÉE A LA POIRE
CRÈME AUX POIRES	POMME AU FOUR SANS SUCRE	COMPOTE DE POMME ABRICOT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT	3 CHAUSSENS AUX POMMES	POMME AU FOUR SANS SUCRE
<b>PORC CONFIT AUX PDT</b> <small>PP R</small>	<b>TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS</b> <small>PP R</small>	<b>OEUFS DURS CHAMIGNONS ET RIZ</b> <small>PP</small>	<b>PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE</b> <small>PP</small>	<b>TARTINE ÉPINARDS ET SAUMON</b> <small>PP</small>	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS</b> <small>PP R</small>	<b>CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES</b> <small>PP</small>
<b>SEMOULE AU LAIT ET RAISINS</b> <small>DC</small>	<b>CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ</b> <small>DC</small>	<b>FROMAGE BLANC CONF DE FRAISES</b> <small>DC</small>	<b>CRÈME AUX OEUFS</b> <small>DC</small>	<b>RIZ AU LAIT A LA PÊCHE</b> <small>DC</small>	<b>CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT</b> <small>DC</small>	<b>FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT</b> <small>DC</small>
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
<b>PAIN DE MIE</b> <small>SACHET</small> 2,50 €	<b>GÂCHE DE VENDEE</b> 4,80 €	<b>PAIN DE MIE</b> <small>SACHET</small> 2,50 €	<b>GÂCHE DE VENDEE</b> 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 €

