

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	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		OEUF EN GELEE	R
MORTADELLE	R	SALADE DE BLE AU SURIMI		SALADE JARDIVERGER		SALADE VERTE EMMENTAL		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	A	COUSCOUS POULET MERGUEZ	A	POISSON A LA CATALANE	A	HACHIS PARMENTIER	A	POISSON SAUCE ESTRAGON	A	POISSON CRÈME DE CAROTTES	A	GALETTE POULET FONDUE DE POIREAU	A
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	POT AU FEU DE CANETTE	C
ANDOUILLETTE SAUCE AU POIVRE	FT	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME	FT	QUICHE PROVENCAL	C	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 CUISSE POULET AU MUSCADAET	T	JULIENNE SAUCE NANTUA	T
ESPADON EN DAUBE PDT VAPEUR		ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE RIZ SAFRANE		CHOUCRUTE GARNIE	R	ENCORNETS AU VIN BLANC RIZ PILAF		CANARD À L'ORANGE PDT RISSOLEÉES		BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT		PAËLLA	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		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	R	ENTREMETS CARAMEL		ENTREMETS AU CAFÉ		TARTELETTE FEUILLETÉE A LA POIRE	
CRÈME AUX POIRES		POMME AU FOUR SANS SUCRE		COMPOTE DE POMME ABRICOT		LIÉGEOS AU CHOCOLAT		RIZ AU LAIT		3 CHAUSSONS AUX POMMES		POMME AU FOUR SANS SUCRE	
PORC CONFIT AUX PDT	R	TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS	R	OEufs DURS CHAMPIGNONS ET RIZ	PP	PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE	PP	TARTINE ÉPINARDS ET SAUMON	PP	GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS	PP	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES	PP
SEMOUTE AU LAIT ET RAISINS	DC	CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ	DC	FROMAGE BLANC CONF DE FRAISES	DC	CRÈME AUX OEUFS	DC	RIZ AU LAIT A LA PÊCHE	DC	CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT	DC	FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT	DC
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN	
PAIN DE MIE	2,50 €	SACHET	4,80 €	GÂCHE DE VENDEE		PAIN DE MIE	SACHET	4,80 €	GÂCHE DE VENDEE				

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 €