

MARDI 10 FÉVRIER LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 11 FÉVRIER LIVRE MARDI AM	JEUDI 12 FÉVRIER LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 13 FÉVRIER LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 14 FÉVRIER LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 15 FÉVRIER LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 16 FÉVRIER LIVRE VENDREDI AM
CAROTTES RAPEES <small>VTE</small>	CHOU FLEUR A LA GRECQUE	ENDIVES AUX NOIX	CÉLÉRI REMOULADE	ACCRAS DE MORUE	CAKE POMME NOIX ET FROMAGE	PAMPLEMOUSSE ROSE
CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	PAMPLEMOUSSE ROSE	JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE	BETTERAVES <small>VTE</small>	PÂTÉ DE FOIE <small>R</small>	SALADE COLESLAW	SALADE DU PUY <small>R</small>
SALADE DE RIZ AU JAMBON <small>R</small>	BETTERAVES <small>VTE</small>	PDT CERVELAS <small>R</small>	SALADE DE MACARONI AU SAUMON	SALADE DE RIZ AU THON	TERRINE DE LÉGUMES	MELANGE BALTIQUE
POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LEGUMES AU KIRI	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ AUX LEGUMES ANCIENS	VELOUTÉ DE BROCOLIS
CUISSE DE POULET BASQUAISE <small>A</small>	<i>TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES</i> <small>A C</small>	POISSON SAUCE ECHALOTE <small>A</small>	<i>PÂTES A LA BOLOGNAISE</i> <small>A C</small>	<i>AUBERGINE FARCIE BOEUF SEMOULE</i> <small>A C</small>	CALAMARS A LA ROMAINE	MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES <small>A</small>
BOULETTES DE BOEUF A LA DIABLE	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL <small>R</small>	PAUPIETTE DE VEAU	<i>POIREAU JAMBON BÉCHAMEL</i> <small>C R</small>	<i>HACHIS PARMENTIER</i> <small>C</small>	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHASSEUR <small>R</small>	COLIN VANILLE ET GINGEMBRE
BOUDIN BLANC SAUCE POMMES ET CIDRE <small>FT</small>	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE <small>FT</small>	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE <small>FT</small>	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS <small>FT</small>	FILET DE POISSON EN ESCABECHE <small>FT</small>	POISSON SAUCE VIN BLANC	ANDOUILLETTE SAUCE ÉCHALOTE <small>FT</small>
DOS DE LIEU SAUCE VIN BLANC <small>T</small>	ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME <small>T</small>	BOUDIN NOIR RÔTI <small>R</small> JUS DE POMME <small>T</small>	SAUCISSE DE PORC RÔTI <small>R</small>	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY <small>T</small>	HAUT DE CUISSE POULET SAUCE CHASSEUR <small>T</small>	ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE <small>T</small>
SAUTÉ DE PORC AU VIN ROUGE TAGLIATELLES <small>R T</small>	BRANDADE DE SAUMON POIREAUX PDT <small>T</small>	SAUCISSE MORTEAU <small>FT</small> BRAISÉE CHOU ET PDT <small>R</small>	BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ <small>FT</small>	CASSOULET <small>FT R</small>	ROGNONS DE VEAU SCE MADÈRE PURÉE PDT <small>FT</small>	POULET BASQUAISE ET RIZ <small>FT</small>
COQUILLETTES	CAROTTES	BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE	CHOU FLEUR A LA CRÈME	CAROTTES ET NAVETS 1/2 GLACÉ	CHOUX DE BRUXELLES	HARICOTS VERTS
HARICOTS BEURRE	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS A L'AIL	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	GARNITURE BASQUAISE	CÉLERI PERSILLÉ	PETITS POIS NATURES
LÉGUMES SAUTÉS	PURÉE DE PDT	LENTILLES	RIZ AU CURRY	PURÉE DE PDT	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE PDT A LA MUSCADE
COULOMMIERS	RONDELE	CAMEMBERT PORTION	BLEU DOUCEUR	FROMAGE DE CHEVRE	SAINT MARCELLIN IGP	CHANTAILLOU
YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	CAMEMBERT PORTION
ORANGE	POIRE	ANANAS FRAIS	KIWI	BANANE <small>BIO</small>	CLEMENTINES	KIWI
COMPOTE DE PÊCHE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	FLAN PATISSIER	CRÈME ANANAS AMANDES	ENTREMETS PISTACHE	GATEAU AUX POMMES ET RAISINS
CRÈME BISCUIT SPECULOOS	GATEAU DE SAVOIE	RIZ AU CARAMEL	LIÉGEOIS AU CAFÉ	FRUITS AU SIROP A LA MENTHE	♥ TARTE AMANDINE COEUR FRAMBOISE ♥	POMME AU FOUR SANS SUCRE
TARTINE DUBARRY AU CURRY <small>PP R</small>	SARDINES ROTIES <small>PP</small>	GALETTE A L'ANDOUILLE <small>PP R</small>	GRATIN DE CARDES AU JAMBON <small>PP R</small>	OEufs DURS MILANAIS <small>PP</small>	PDT GARNITURE CHASSEUR <small>PP R</small>	GRATIN DE POISSON AU PINEAU <small>PP</small>
CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE <small>DC</small>	CRÈME AMANDINE AU KIRSCH <small>DC</small>	TAPIOCA A LA VANILLE <small>DC</small>	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES <small>DC</small>	SEMOULE AU CHOCOLAT <small>DC</small>	FROMAGE BLANC ET POMME <small>DC</small>	CRÈME GD MERE VANILLE <small>DC</small>
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE <small>SACHET</small> 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE <small>SACHET</small> 4,80 €	PAIN DE MIE <small>SACHET</small> 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE <small>SACHET</small> 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 €