

LUNDI 9 FÉVRIER		MARDI 10 FÉVRIER		MERCREDI 11 FÉVRIER		JEUDI 12 FÉVRIER		VENDREDI 13 FÉVRIER LIVRE JEUDI		SAMEDI 14 FÉVRIER LIVRE VENDREDI		DIMANCHE 15 FÉVRIER LIVRE VENDREDI	
CAROTTES RAPEES	VTE	CHOU FLEUR A LA GRECQUE		ENDIVES AUX NOIX		ACCRAS DE MORUE		CÉLÉRI REMOULADE		CAKE POMME NOIX ET FROMAGE		PAMPLEMOUSSE ROSE	
MACÉDOINE MAYONNAISE		PAMPLEMOUSSE ROSE		JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE		BETTERAVES	VTE	PÂTÉ DE FOIE	R	SALADE COLESLAW		SALADE DU PUY	R
SALADE DE RIZ AU JAMBON	R	SALADE CAULOISE		PDT CERVELAS	R	SALADE DE MACARONI AU SAUMON		SALADE DE RIZ AU THON		MELANGE BALTIQUE		TERRINE DE LÉGUMES	
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	A	TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES	A C	POISSON SAUCE ECHALOTE	A	PÂTES A LA BOLOGNAISE	A C	AUBERGINE FARCIÉ BOEUF SEMOULE	A C	CALAMARS A LA ROMAINE		MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES	A
BOULETTES DE BOEUF A LA DIABLE		JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL	R	PAUPIETTE DE VEAU		POIREAU JAMBON BÉCHAMEL	C R	HACHIS PARMENTIER	C	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHASSEUR	R	COLIN VANILLE ET GINGEMBRE	
BOUDIN BLANC SAUCE POMMES ET CIDRE	FT	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE	FT	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	FT R	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	FT	FILET DE POISSON EN ESCABECHE	FT	POISSON SAUCE VIN BLANC		ANDOUILLETTE SAUCE ÉCHALOTE	FT R
DOS DE LIEU SAUCE VIN BLANC	T	ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME	T	BOUDIN NOIR RÔTI JUS DE POMME	T	SAUCISSE DE PORC RÔTI	R T	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY	T	HAUT DE CUISSÉ POULET SAUCE CHASSEUR	T	ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE	T
SAUTÉ DE PORC AU VIN ROUGE TAGLIATELLES	R	BRANDADE DE SAUMON POIREAUX PDT		SAUCISSE MORTEAU BRAISÉE CHOU ET PDT	FT R	BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ	FT	CASSOULET	FT R	ROGNONS DE VEAU SCE MADÈRE PURÉE PDT	FT	POULET BASQUAISE ET RIZ	FT
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		CAMEMBERT PORTION		CHANTAILLOU	
YAOURT NATURE		FROMAGE BLANC NATURE		TOMME NOIRE		FROMAGE BLANC NATURE		TOMME BLANCHE		YAOURT NATURE		SAINT MARCELLIN IGP	
ORANGE		POIRE		ANANAS FRAIS		KIWI		BANANE	BIO	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	PP R	SARDINES ROTIES	PP	GALETTE A L'ANDOUILLE	PP R	GRATIN DE CARDES AU JAMBON	PP R	OEufs DURS MILANAIS	PP	PDT GARNITURE CHASSEUR	PP R	GRATIN DE POISSON AU PINÉAU	PP
CRÈME GD MÈRE PISTACHE AVOINE	DC	CRÈME AMANDINE AU KIRSCH	DC	TAPIOCA A LA VANILLE	DC	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES	DC	SEMOULE AU CHOCOLAT	DC	FROMAGE BLANC ET POMME	DC	CRÈME GD MÈRE VANILLE	DC
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN	
PAIN DE MIE	2,50 € SACHET	4,80 € GÂCHE DE VENDEE		2,50 € SACHET	PAIN DE MIE	4,80 € GÂCHE DE VENDEE							

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 €