

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 <small>VTE</small>	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 <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>	SALADE GAULOISE	PDT CERVELAS <small>R</small>	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 <small>A</small>	TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES <small>A C</small>	POISSON SAUCE ECHALOTE <small>A</small>	PÂTES A LA BOLOGNAISE <small>A C</small>	AUBERGINE FARCIE BOEUF SEMOULE <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	POIREAU JAMBON BECHAMEL <small>C R</small>	HACHIS PARMENTIER <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 R</small>	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS <small>FT</small>	FILET DE POISSON EN ESCABECHE <small>FT</small>	POISSON SAUCE VIN BLANC <small>FT</small>	ANDOUILLETTE SAUCE ÉCHALOTE <small>FT R</small>
DOS DE LIEU SAUCE VIN BLANC <small>T</small>	ESCALOPE DE DINDE A LA CRÈME <small>T</small>	BOUDIN NOIR RÔTI JUS DE POMME <small>R T</small>	SAUCISSE DE PORC RÔTI <small>R T</small>	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY <small>T</small>	HAUT DE CUISSE POULET SAUCE CHASSEUR <small>T</small>	ESCALOPE DE SAUMON A 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 BRAISÉE CHOU ET PDT <small>FT R</small>	BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ <small>FT</small>	CASSOULET <small>FT R</small>	ROGNONS DE VEAU SCE MADÈRE PUREE PDT <small>FT</small>	POULET BASQUAISE ET RIZ <small>FT</small>
COQUILLETES	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	CÉLÉRI 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 <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>	OEUF 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 GELÉE 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 4,80 €	PAIN DE MIE <small>SACHET</small> 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €			

A : TRAITEUR ASSYA - BIO : BIO - C : PLAT COMPLET VIANDE + LÉGUMES - DC : DESSERT COMPLET - FT : FRANCO THAÏE - 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 €

