

LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	MERCREDI 4 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS LIVRE JEUDI	SAMEDI 7 MARS LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 8 MARS LIVRE VENDREDI
CAROTTES RAPEES AU CITRON	BEURRE DE SARDINES	HOUMOUS DE POIS CHICHES	CHOU ROUGE VTE	PIZZA	MACÉDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES MIMOSA
DUO DE CHOU BLANC ET ROUGE VTE	PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE JARDIVERGER	SALADE DE MÂCHE ET MAÏS	PÂTÉ DE TETE SAUCE RAVIGOTE R	PISSALADIERE	PÂTÉ D'HIVER
SALADE DE RIZ AU JAMBON R	SALADE PANACHEE VTE	SALADE VERTE	SALADE DE RIZ AU THON	SALADE DE POULET THAI	SALADE VERTE FOURME D'AMBERT NOIX	TERRINE DE LÉGUMES
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CRECY	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ AUX LEGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSÉ DE POULET ROTI A	POISSON DU JOUR A LA FONDUE DE POIREAUX A	BLANQUETTE DE VOLAILLE ET RIZ A C	HACHIS PARMENTIER A C	PAUPIETTE DE VOLAILLE A	POISSON CRÈME DE CAROTTES A	POISSON FRAIS SAUCE BERCY A
SAUTÉ VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN R	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	BOEUF MIRONTON	PALETTE DE PORC R	BOUDIN BLANC R	CANARD A LA NORMANDE
FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME FT	FILET MIGNON SAUCE GRAND MÈRE FT R	STEAK HACHÉ AU POIVRE FT	FILET DE POISSON BLANC AU CURRY FT	PÂTES A LA BOLOGNAISE C FT	RÔTI DE PORC À LA PROVENÇALE FT R	SAUCISSE FUMEE SAUCE ÉCHALOTE FT R
ÉCHINE DE PORC JUS DE VIANDE R T	ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS T	DOS DE LIEU BEURRE BLANC T	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME T	DOS DE LIEU AUX HERBES FRAICHES T	STEAK HACHÉ DE BOEUF JUS DE VIANDE T	HAUT DE CUISSÉ DE POULET RÔTI JUS DE RÔTI T
CHILI CON CARNE T	JAMBONNETTE DINDE CONFITE HARICOTS CÉSILIERS CONFITS T	TARTIFLETTE FT R	MIGNON DE PORC CRÈME DE MOUTARDE ET LÉGUMES FT R	BRANDADE DE MORUE FT	CUISSÉ DE CANARD PURÉE DE CÉLERI FT	POISSON FRAIS SAUCE AMERICAINE RIZ THAI FT
FLAGEOLETS	FRITES AU FOUR	ENDIVES AU FOUR	COQUILLETES	CAROTTES	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS ET CHOU FLEUR
JULIENNE DE LÉGUMES	JARDINIERE DE LÉGUMES	LÉGUMES MÊLÉS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE LÉGUMES	GARNITURE BASQUAISE	PURÉE DE CÉLERI ET PDT
PURÉE DE PDT	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PURÉE DE PDT	POMMES FRUITS	RIZ A LA TOMATE	PURÉE DE PDT	RIZ BASMATI
CAMEMBERT PORTION	BÛCHETTE LAITIERE	RONDELE	PONT L'EVEQUE AOP	CAMEMBERT PORTION	FROMAGE FONDU DE BREBIS	YAOURT NATURE
MUNSTER	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC NATURE	MONTCADI CROÛTE NOIRE	FROMAGE BLANC NATURE	COULOMMIERS
ORANGE	KIWI	POIRE	ANANAS FRAIS	CLEMENTINES	BANANE	POMME
ENTREMETS CAMEL	CRÈME AUX POIRES	FLAN PATISSIER	NUAGE TUTTI FRUTTI	CRÈME DESSERT AU CAFÉ	SEMOULE AU LAIT	PARIS BREST
POMME AU FOUR SANS SUCRE	DELICE ANANAS ET CHOCOLAT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	OEUF AU LAIT	FLAN AUX ABRICOTS	FLAN CAMEL
SARDINES ROTIES PP	GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY PP R	GALETTE A L'ANDOUILLE PP R	OEUF DURS A LA FLORENTINE PP	TARTINE DUBARRY AU CURRY PP R	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS PP R
TAPIOCA A LA PÊCHE DC	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT DC	CRÈME AUX OEUF AU CAFÉ DC	FROMAGE BLANC A LA CERISE DC	SEMOULE AU CITRON DC	FROMAGE BLANC GELÉE DE GROSEILLES DC	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE DC
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €	PAIN DE MIE 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €			

A : TRAITEUR ASSYA - 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 €

