

LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS LIVRE JEUDI	SAMEDI 14 MARS LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 15 MARS LIVRE VENDREDI
CAROTTES RAPEES VTE	BEURRE DE MAQUEREAUX	CÉLÉRI REMOULADE	ACCRAS DE MORUE	CAROTTES RAPEES VTE	BETTERAVES VTE	BROWNIE CAROTTES ET CHEVRE
CHOU CHINOIS EN SALADE	HARICOTS BLANCS VTE	OEUFS DURS MAYONNAISE	PÂTÉ DE FOIE R	GOUGERE	CERVELAS ET SA VERDURE R	CHOU FLEUR A LA GRECQUE
SALADE DE TAGLIATELLES AU THON	PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE NORMANDE AUX 2 POMMES	RADIS BEURRE 1/2 SEL	PDT CIBOULETTE	SALADE DE RIZ AUX HARICOTS ROUGES	SALADE JURASSIENNE
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE AUX CHOUX	POTAGE DE POIREAUX PDT	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSE DE POULET BASQUAISE A	BLANQUETTE DE LA MER A	<i>TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES</i> A C	POISSON SAUCE CHAMPIGNONS A	<i>AUBERGINE FARCIE BOEUF SEMOULE</i> A C	<i>RAGÔUT DE DINDE AUX HARICOTS BLANCS</i> A C	MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES A
<i>PIZZA AU JAMBON</i> C R	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	LANGUE DE PORC CHARCUTIERE R	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE COLIN AUX AGRUMES	RÔTI DE BOEUF F	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R
<i>GALETTE SAUMON FONDUE DE POIREAU</i> C FT	<i>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</i> C FT	<i>QUICHE PROVENCALE</i> C FT	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX FT R	ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE FT	CUISSE DE POULET FORESTIERE FT	ENCORNET À L'ESPAGNOLE FT
ARAIGNÉE DE PORC À L'ITALIENNE R T	SAUCISSE DE PORC RÔTIE R T	CREVETTES SAUTÉES AU SATÉ T	ÉMINCÉ DE DINDE À LA TOMATE T	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN T	JULIENNE SAUCE CRÈME AU CITRON T	COLOMBO DE POULET T
POISSON BLANC AU CURRY RIZ BASMATI	NAVARIN D'AGNEAU AUX PDT	GRATIN DE LA MER CHAMPIGNONS ET PDT	MOUSSAKA	CHOUCROUTE GARNIE R	POISSON FRAIS CRÈME DE CHORIZO ET RIZ R	FOIE DE VEAU AU BEURRE PURÉE DE PDT
HARICOTS BEURRE	COQUILLETES	ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME	HARICOTS VERTS A L'AIL	CARDES SAUCE TOMATE	CHOU BROCOLIS BÉCHAMEL	PETITS POIS CUISINÉS
PETITS POIS NATURES	CÉLÉRI RAVE ET CAROTTES	HARICOTS BLANC NATURE	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PURÉE DE PDT	POMMES FRUITS	RIZ DORÉ
PDT PERSILLÉES	PURÉE DE PDT	SEMOULE COUSCOUS NATURE	RIZ AUX LÉGUMES	SALSIFIS ET CAROTTES	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
CAMEMBERT PORTION	EMMENTAL	COULOMMIERS	BÛCHETTE LAITIERE	BRIE	MONTCADI CROÛTE NOIRE	CAMEMBERT PORTION
GOUDA	FROMAGE DE CHEVRE	RONDELE	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	SAINT MORET	YAOURT NATURE
CLEMENTINES	KIWI	BANANE BIO	POMME AU FOUR SANS SUCRE	ANANAS FRAIS	ORANGE	POIRE
POMME AU FOUR SANS SUCRE	CHEESE CAKE R	CAKE A LA PRALINE ROSE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS	ENTREMETS PISTACHE	POMPE AUX POMMES
RIZ AU LAIT	ENTREMETS VANILLE	COMPOTE DE POMME ANANAS	TARTELETTE A LA NOIX DE COCO	LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL	♥ SABLÉ NOIX DE COCO CITRON ♥	CRÈME DESSERT PRALINÉE
TARTINE AUX FRUITS DE MER PP	PORC CONFIT AUX PDT PP R	GRATIN CHOU FLEUR AUX LARDONS PP R	GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP	PDT GARNITURE CHASSEUR PP R	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR PP	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS PP R
<i>RIZ À LA COMPOTE DE POMMES</i> DC	<i>FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP</i> DC	<i>CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT</i> DC	<i>CRÈME AMANDINE AU KIRSCH</i> DC	<i>SEMOULE AU LAIT ET RAISINS</i> DC	<i>FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT</i> DC	<i>TAPIOCA AU CHOCOLAT</i> DC
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE SACHET 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €	PAIN DE MIE SACHET 2,50 €	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €			

A : TRAITEUR ASSYA - BIO : BIO - 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 €

