

MARDI 17 MARS LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 18 MARS LIVRE MARDI AM	JEUDI 19 MARS LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 20 MARS LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 21 MARS LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 22 MARS LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 23 MARS LIVRE VENDREDI AM
SAMOUSSAS	CHOU FLEUR RAVIGOTE	BETTERAVES VTE	CAKE POMME NOIX ET FROMAGE	PAMPLEMOUSSE ROSE	CAROTTES RAPEES A L'HUILE DE NOIX	GALANTINE DE VOLAILLE R
PIZZA	PDT OEUF DURS VTE	SALADE DE MÂCHE ET MAÏS	PÂTÉ DE CAMPAGNE R	HARICOTS BLANCS VTE	OEUF DURS MAYONNAISE	JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE
BETTERAVES VTE	SALADE PÂTES ET FÈVES À L'ITALIENNE	SALAMI ET CORNICHON	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE	SALADE EMMENTAL LARDONS OLIVES R	SALADE MARIGNAN
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIREAUX PDT	VELOUTÉ A L'OSEILLE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À LA TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
PAËLLA A C	TAJINE DE POULET AUX OLIVES A C	POISSON À LA PROVENÇALE A	POISSON A LA FONDUE DE FENOUIL A	BOULETTE DE KEFTA A	POISSON SCE VELOUTÉ DE COURGETTES A	ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA CITRONNELLE A
SAUTÉ DE PORC SAUCE SOJA R	POULET A LA POITEVINE	PALETTE DE PORC R	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS A LA ROMAINE	CLAFOUTIS AU SAUMON C	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R
ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FT	BOUDIN NOIR FT R	OMELETTE AU FROMAGE FT	GALETTE ANDOUILLE POMMES EMMENTAL C FT R	CROQUE MONSIEUR C FT R	STEAK HACHÉ AU ROQUEFORT FT	FILET DE POISSON EN ESCABECHE FT
MERLU SAUCE CROISIÈRE T	ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE T	ÉMINCÉ DE POULET À L'ORIENTALE T	CUISSE DE POULET AU PAPRIKA T	PAUPIETTE DE VOLAILLE À LA CREME T	POULET PANÉ ÉPICÉ T	BOULETTE DE PORC AUX OIGNONS R T
POULET AU SATÉ LÉGUMES SAUTÉS	DOS DE POISSON BEARNAISE ET RIZ	LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES	HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU	BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT	PETIT SALÉ AUX LENTILLES R	ENCORNETS AU VIN BLANC RIZ PILAF
CAROTTES	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	HARICOTS PLATS ET CHOUX ROMANESCO	COQUILLETES	CÔTES DE BLETES ET PDT A LA CRÈME	CÉLERI PERSILLÉ	LÉGUMES PRINTANIER
HARICOTS VERTS ET CHOU FLEUR	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT	MÉLI MÉLO DE LÉGUMES	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	PURÉE DE PDT
TAGLIATELLES	RIZ	PURÉE DE PDT ÉPINARDS	PETITS POIS NATURES	LENTILLES	PDT VAPEUR	RIZ PILAF
CHANTAILLOU	BRIE	CAMEMBERT PORTION	BRIQUE DE VACHE	MIMOLETTE	CAMEMBERT PORTION	BÛCHETTE LAITIÈRE
EMMENTAL	SAINT BRICET	YAOURT NATURE	CANTADOU	TARTARE	PONT L'EVEQUE AOP	FROMAGE FONDU DE BREBIS
KIWI	BANANE BIO	CLEMENTINES	ANANAS FRAIS	POIRE	BANANE BIO	POMME AU FOUR SANS SUCRE
POMME AU FOUR SANS SUCRE	PAIN PERDU	OEUF AU LAIT	GATEAU A L'ORANGE	SEMOULE AU CHOCOLAT	CRÈME ANANAS AMANDES	FAISSELLE
CRÈME DESSERT VANILLE	PANNA COTTA R	POMME AU FOUR GRAND MERE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAISE	FAR AUX PRUNEAUX	TARTELETTE FEUILLETÉE AUX FRUITS
GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	OEUF DURS A LA FLORENTINE PP	SARDINES ROTIES PP	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES PP	GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R	TARTINE DUBARRY AU CURRY PP R	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS PP R
RIZ DOUX DC	TAPIOCA A LA PÊCHE DC	CRÈME AUX OEUF DC	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE DC	SEMOULE AU CHOCOLAT DC	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE DC	FROMAGE BLANC ET POMME 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 - 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 €

