

LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS LIVRE JEUDI	SAMEDI 21 MARS LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 22 MARS LIVRE VENDREDI
CÉLÉRI REMOULADE ☐	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 OEUFs DURS ☐ VTE	SALADE DE MÂCHE ET MAÏS ☐	HARICOTS BLANCS ☐ VTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ☐ R	OEUFs DURS MAYONNAISE ☐	JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE ☐
SALADE VERTE EMMENTAL ☐	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 ☐	CÉLÉRI PERSILLÉ ☐	LÉGUMES PRINTANIERs ☐
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'ÉVÊQUE 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 ☐	OEUFs AU LAIT ☐	GATEAU A L'ORANGE ☐	SEMOULE AU CHOCOLAT ☐	CRÈME ANANAS AMANDES ☐	FAISSELLE ☐
TIMBALE FORÊT NOIRE ☐	PANNA COTTA ☐ R	POMME AU FOUR GRAND MÈRE ☐	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ☐	COMPOTE DE POMME FRAISE ☐	FAR AUX PRUNEAUX ☐ ♥	TARTELETTE FEUILLETÉE AUX FRUITS ☐
GRATIN DE CARDES AU JAMBON ☐ PP R	OEUFs 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 OEUFs ☐ DC	CRÈME GD MÈRE VANILLE AVOINE ☐ DC	SEMOULE AU CHOCOLAT ☐ DC	CRÈME GD MÈRE 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 €

