

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS LIVRE JEUDI	SAMEDI 28 MARS LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 29 MARS LIVRE VENDREDI
BETTERAVES VTE	OEUFS DURS MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES VTE	HOUMOUS DE POIS CHICHES	BEURRE DE SARDINES	BETTERAVES VTE	CLAFOUTIS A LA NORMANDE R
CHOU BLANC ET PDT VTE	PIZZA	CHOU FLEUR A LA CREME	MORTADELLE R	CHOU ROUGE VTE	SALADE COLESLAW	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE R
SALADE RIZ BETTERAVES POIS CHICHES	RADIS BEURRE 1/2 SEL	PÂTÉ DE TETE SAUCE RAVIGOTE R	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	CAROTTES RAPEES VTE	SALADE JURASSIENNE	SALADE JARDIVERGER
POTAGE DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN	POTAGE DE POIREAUX PDT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE AU POTIRON	VELOUTÉ D'EPINARDS AU CHEVRE
COUSCOUS DE LA MER A C	PÂTES AU POULET NAPOLITAIN A C	POISSON SAUCE AUX EPINARDS A	POISSON SAUCE CITRON A	RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS A	POISSON A L'OSEILLE A	STEAK HACHÉ AU POIVRE A
POULET AU FOUR	FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	FLAMICHE AUX LARDONS C R	BLANC DE VOLAILLE AU CIDRE	FOIE DE GENISSE ECHALOTE	PALETTE DE PORC A LA DIABLE R	PAUPIETTE DE VEAU
RÔTI DE PORC AU CIDRE FT R	ESCALOPE DE DINDE AU JUS FT	FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS FT R	LASAGNES AUX LEGUMES C FT	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME FT	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS FT	FILET DE POISSON FAÇON ROUGAIL FT
DOS DE LIEU AU BEURRE ROUGE T	ÉCHINE DE PORC JUS DE VIANDE R T	ÉMINCÉ DINDE CITRON HUILE D'OLIVES T	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE R T	HAUT DE CUISSE POULET SAUCE CHASSEUR T	BLANQUETTE DE VOLAILLE T	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON T
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ CRÉOLE	SAUMON GRILLÉ BEURRE D'AIL PDT VAPEUR	VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN PURÉE DE CÉLÉRI R	LANGUE DE BOEUF ECRASE DE PDT	SAUCISSE AU MUSCADET GRATIN DAUPHINOIS R	HACHIS PARMENTIER DE CANARD	CHOUCROUTE DE LA MER
COQUILLETES	CAROTTES ET CHAMPIGNONS	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHEMEL	CHOU BROCOLIS A LA CREME	LENTILLES	CARDES SAUCE TOMATE	POMMES ROSTI ET HARICOTS PLATS
HARICOTS VERTS	CHOUX DE BRUXELLES	FLAGEOLETS	POMMES FRUITS	HARICOTS VERTS	COQUILLETES	PURÉE DE PDT
LE PANIER DU PRIMEUR	PURÉE DE PDT	PDT PERSILLÉES	RIZ	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PURÉE DE HARICOTS VERTS	SALSIFIS ET CAROTTES
CAMEMBERT PORTION	COULOMMIERS	FROMAGE DE CHEVRE	BRIQUE DE VACHE	CAMEMBERT PORTION	BÛCHETTE LAITIERE	CAMEMBERT PORTION
YAOURT NATURE	SAINT MORET	TOMME BLANCHE	P'TIT CABRAY	FROMAGE FONDU DE BREBIS	TARTARE	YAOURT NATURE
KIWI	ANANAS FRAIS	ORANGE	BANANE BIO	ANANAS FRAIS	BANANE	POMME AU FOUR SANS SUCRE
ENTREMETS AU CHOCOLAT	GATEAU DES ABEILLES AU YAOURT	NUAGE AUX MYRTILLES	QUATRE QUART	TARTELETTE FEUILLETÉE A LA PÊCHE	COMPOTE DE POMME PRUNEAU	LIÉGEOIS AU CAFÉ
FLAN CARAMEL	POMME AU FOUR SANS SUCRE	YAOURT NATURE	ENTREMETS PRALINE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	3 CHAUSSENS AUX POMMES	TARTELETTE AU CITRON R
PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE PP	OEUFS DURS MILANAIS PP	TARTINE AUX POIREAUX ET LARDONS PP R	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR PP	GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY PP R
CRÈME AUX OEUFS A L'ANANAS DC	FROMAGE BLANC ET POMME DC	CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ DC	RIZ AU LAIT DC	SEMOULE MARMELADE D'ORANGE DC	TAPIOCA A LA PÊCHE DC	CRÈME GD MERE VANILLE 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 - 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 €

