

LUNDI 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET LIVRE JEUDI	SAMEDI 25 JUILLET LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 26 JUILLET LIVRE VENDREDI
CAROTTES RAPEES A L'AIL	MACÉDOINE MAYONNAISE	PASTEQUE	BETTERAVES VTE	PIZZA	CHOU FLEUR VTE	GALANTINE DE VOLAILLE R
MORTADELLE R	OEUF DURS MAYONNAISE	PÂTÉ BRETON R	SALADE VERTE	PDT CIBOULETTE	CONCOMBRES TZATZIKI	SALADE À LA SICILIENNE
SALADE GOURMANDE	SALADE AUVERGNATE R	SALADE À L'INDIENNE	MELON	SALADE DE HARICOTS COCO ET ROUGES VTE	SALADE VERTE	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES
VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ A L'OSEILLE	VELOUTÉ AUBERGINE TOMATE ET SAUGE	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
CUISSE DE POULET ROTI A	POISSON SAUCE POIREAU A	BLANQUETTE DE VOLAILLE ET RIZ A C	HACHIS PARMENTIER A C	POISSON SAUCE ESTRAGON A	POISSON CRÈME DE CAROTTES A	POISSON SAUCE BERCY A
FILET DE SARDINE FAÇON ESCABÈCHE	SALADE MARCO POLO C F	JAMBONNEAU F R	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	PALERON DE BOEUF SAUCE MADÈRE	HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU C	JAMBON BRAISE R
LASAGNES AUX LÉGUMES C FT	FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS FT R	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX FT R	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME FT	PIZZA REINE JAMBON CHAMPIGNONS C FT R	ÉMINCÉ DE DINDE AU FROMAGE FT	STEAK HACHÉ AU ROQUEFORT FT
ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON T	PAUPIETTE DE VOLAILLE CHASSEUR T	DOS DE LIEU BEURRE BLANC T	ÉMINCÉ DE POULET À L'ORIENTALE T	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME T	BOULETTE DE PORC À LA RÉUNIONNAISE R T	CREVETTES SAUTÉES AUX LÉGUMES T
GRATIN POISSON FRAIS FUMÉ ET DPT	MIJOTÉ DE CANARD TROMPETTES TAGLIATELLES	VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN PURÉE DE CÉLÉRI R	LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES	PAËLLA R	GRATIN DE LA MER CHAMPIGNONS ET PDT	BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT
ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME	HARICOTS VERTS A LA PROVENCALE	CARDES PERSILLÉES	CHOUX DE BRUXELLES	ÉCRASÉ DE LÉGUMES	CARDES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS
PETITS POIS NATURES	PDT RÔTIES	PURÉE DE CÉLÉRI ET PDT	COQUILLETES	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BLANC NATURE	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
PURÉE DE PDT	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	TABOULÉ À LA MENTHE F	LÉGUMES A LA BASQUAISE	RIZ DE CAMARGUE	PURÉE DE PDT	TAGLIATELLES
MONTCADI CROÛTE NOIRE	BRIE	CAMEMBERT PORTION	BRIQUE DE VACHE	CAMEMBERT PORTION	FROMAGE FONDU DE BREBIS	CAMEMBERT PORTION
YAOURT NATURE	CANTADOU	GOUDA	YAOURT NATURE	CHANTAILLOU	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE
PRUNES ROUGES	ABRICOTS FRAIS (NON LAVES)	ANANAS FRAIS	PÊCHE PLATE	PRUNES JAUNES (NON LAVÉES)	BANANE BIO	NECTARINE
DOUCEUR AU SEL DE GUERANDE	GATEAU DES ABEILLES AU YAOURT	BEIGNET FOURRE	FINANCIER	POMME AU FOUR SANS SUCRE	ENTREMETS AU CHOCOLAT	TARTELETTE NORMANDE
CRÈME DESSERT PISTACHE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	NUAGE TUTTI FRUTTI	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SEMOULE A LA NOIX DE COCO	TARTE ABRICOTS AMANDES	COMPOTE DE POMME ABRICOT
GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS PP R	GRATIN D'ÉPINARDS AU SAUMON PP	FEUILLETE AUX FRUITS DE MER PP	GALETTE A L'ANDOUILLE PP R	OEUF DURS CHAMPIGNONS ET RIZ PP	GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	TARTINE POULET ET SÉSAME PP
RIZ AU LAIT AU CARAMEL DC	FROMAGE BLANC GELÉE DE GROSEILLES DC	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE DC	CRÈME AUX OEUF DC	SEMOULE MARMELADE D'ORANGE DC	TAPIOCA AU CHOCOLAT DC	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE DC
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE 2.50 € SACHET	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €	PAIN DE MIE 2.50 € SACHET	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 €

