



MARDI 28 JUILLET LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 29 JUILLET LIVRE MARDI AM	JEUDI 30 JUILLET LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 31 JUILLET LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 1 AOÛT LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 2 AOÛT LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 3 AOÛT LIVRE VENDREDI AM
BETTERAVES FAÇON POITEVINE ☐	MUSEAU DE PORC ^R _{VTE} ☐	MELON ☐	PASTEQUE ☐	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ☐	CAROTTES MIMOSA ☐	CONCOMBRES ET PDT ^{VTE} ☐
CAROTTES RAPEES A L'HUILE DE NOIX ☐	SALADE VERTE ☐	RILLETES DE POISSON ☐	SALADE DE BLE AU THON ☐	SALADE DE RIZ A LA NIÇOISE ☐	OEUFS DURS MAYONNAISE ☐	PÂTÉ EN CROUTE ^R ☐
TOMATE A L'HUILE D'OLIVES ☐	TOMATE MOZZARELLA A L'HUILE D'OLIVES ☐	SALADE ARMORICAINE ☐	TERRINE DE VOLAILLE ^R ☐	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES ☐	SALADE DE MACARONI AU SAUMON ☐	TOMATE EZME ☐
POTAGE DE PDT ET TOMATE ☐	VELOUTÉ DE COURGETTES ☐	POTAGE DUBARRY ☐	POTAGE DE POIREAUX PDT ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	VELOUTÉ À LA TOMATE ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐
BRANDA DE POISSON ^A _C ☐	TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES ^A _C ☐	POISSON SAUCE ECHALOTE ^A ☐	PÂTES A LA BOLOGNAISE ^A _C ☐	POISSON SAUCE CRUSTACÉS ^A ☐	POISSON A L'ANETH ^A ☐	MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES ^A ☐
PORC AU CARAMEL ^R ☐	FILET DE COLIN SAUCE TOMATE ☐	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX OIGNONS RAISINS ☐	BLANC DE VOLAILLE ^F ☐	POULET AU FOUR ☐	POULET À LA TOMATE ET MOGETTES ^C ☐	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL ^R ☐
POISSON SAUCE VIN BLANC ^{FT} ☐	CROQUE MONSIEUR ^C _{FT R} ☐	BOUDIN NOIR ^{FT R} ☐	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS ^{FT R} ☐	CHIPOLATAS ^{FT R} ☐	FILET MIGNON DE PORC SAUCE PROVENÇALE ^{FT R} ☐	ÉMINCÉ DINDE FAÇON CARI REUNIONNAIS ^{FT} ☐
CUISSE DE POULET AU PAPRIKA ^T ☐	STEAK HACHÉ DE PORC ET VEAU AU CUMIN ^{R T} ☐	POULET PANÉ ÉPICÉ ^T ☐	FILET LOUP DE MER JUS DE COQUE BEURRÉ ^T ☐	ESCALOPE DE DINDE À LA SAUGE ^T ☐	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE ^{R T} ☐	MERLU SAUCE CROISIÈRE ^T ☐
GIGOT D'AGNEAU RÔTI PDT BOULANGÈRES ☐	FILET POISSON BLANC SÈCE HOLLANDAISE JARDINIÈRE ☐	FOIE DE VEAU AU BEURRE PURÉE DE PDT ☐	POISSON À L'ARMORICAINE RIZ THAI ☐	CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES ☐	TOMATES FARCIES COULIS PROVENÇAL ET RIZ ☐	CREVETTES CRÈME D'AIL PERSIL CHOU FLEUR RÔTI ☐
COQUILLETES ☐	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL ☐	FENOUIL ET CAROTTES ☐	FLAGEOLETS ☐	CÉLERI PERSILLÉ ☐	LÉGUMES MÊLÉS ☐	AUBERGINE A LA MENTHE ☐
PURÉE DE PDT ☐	PETITS POIS NATURES ☐	HARICOTS VERTS ☐	LÉGUMES A LA BASQUAISE ☐	FRISÉE ET PDT AU LARD ^{F R} ☐	COQUILLETES ☐	PURÉE DE PDT ☐
RATATOUILLE ☐	RIZ ☐	PURÉE DE PDT ☐	PURÉE DE CAROTTES ET PDT ☐	PDT À L'AIL ☐	PURÉE DE HARICOTS VERTS ☐	RIZ DORÉ ☐
FROMAGE DE CHEVRE ☐	GOUDA ☐	COULOMMIERS ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	TOMME BLANCHE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	MONTCADI CROUTE NOIRE ☐
CAMEMBERT PORTION ☐	YAOURT NATURE ☐	CHANTAILLOU ☐	YAOURT NATURE ☐	SAINT MORET ☐	MINI CABRETTE ☐	RONDELE ☐
ABRICOTS FRAIS (NON LAVES) ☐	ANANAS FRAIS ☐	PRUNES ROUGES ☐	BANANE ^{BIO} ☐	PÊCHE ☐	ANANAS FRAIS ☐	PRUNES JAUNES (NON LAVEES) ☐
CRÈME AUX POIRES ☐	FLAN CHOCOLAT ☐	OEUFS AU LAIT ☐	CHOU A LA CRÈME ☐	ENTREMETS PISTACHE ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	GATEAU AUX POMMES ET RAISINS ☐
POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	LIÉGEOIS AU CAFÉ ☐	COMPOTE DE POMME ABRICOT ☐	ENTREMETS AU CHOCOLAT ☐	CRUMBLE POMME FRAISE ☐	TARTE CHOCO CARAMEL ☐	PETITS POTS CORENTINS ☐
PDT GARNITURE CHASSEUR ^{PP R} ☐	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR ^{PP} ☐	OEUFS BROUILLES POIVRONS PETITS POIS ^{PP} ☐	GRATIN DE PDT A LA CHAIR ^{PP R} ☐	GRATIN DE POISSON AU PINEAU ^{PP} ☐	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS ^{PP R} ☐	PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE ^{PP} ☐
SEMOULE AU LAIT ET RAISINS ^{DC} ☐	FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT ^{DC} ☐	FROMAGE BLANC A LA CERISE ^{DC} ☐	CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT ^{DC} ☐	TAPIOCA A LA VANILLE ^{DC} ☐	RIZ DOUX ^{DC} ☐	CRÈME AUX OEUFS ET PISTACHE ^{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 €