

LUNDI 3 AOÛT	MARDI 4 AOÛT	MERCREDI 5 AOÛT	JEUDI 6 AOÛT	VENDREDI 7 AOÛT LIVRE JEUDI	SAMEDI 8 AOÛT LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 9 AOÛT LIVRE VENDREDI
ACCRAS DE MORUE	MELON	CONCOMBRES TZATZIKI	CAROTTES RAPEES AU SESAME	RILLETES DE POISSON	BETTERAVES VTE	CAKE AUX ÉPICES
CHOU FLEUR VTE	PISSALADIERE R	MARBRE AUX PETITS LÉGUMES	PDT ET MIMOLETTE	SALAMI ET CORNICHON	CONCOMBRES VTE	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES
SALADE GRECQUE	SALADE DE RIZ AU CHORIZO R	OEUF DURS MAYONNAISE	SALADE VERTE ET MAÏS	TABOULÉ DE PERLES DE PÂTES	LENTILLES EN SALADE	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES
VELOUTÉ DE PETITS POIS A LA MENTHE	POTAGE CRECY	VELOUTÉ A LA TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE PIPERADE	VELOUTÉ A L'OSEILLE
PAËLLA A C	POISSON AU BEURRE BLANC A	FILET DE DINDE FORESTIERE A	LASAGNES A LA BOLOGNAISE A C	POISSON A LA FONDUE DE FENOUIL A	POISSON SCE VELOUTÉ DE COURGETTES A	POULET AU FOUR PDT GRENAILLES A C
JAMBONNEAU F R	ECHINE DE PORC 1/2 SEL R	SAUCISSE SAUCE POMME R	ROTI DE PORC SAUCE TARTARE F R	RÔTI DE DINDE MAYONNAISE F	JAMBON DE VOLAILLE NATURE	CALAMARS A LA ROMAINE
FILET DE POISSON BLANC AU CURRY FT	POIREAU JAMBON BECHAMEL C FT R	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS FT	BOUDIN BLANC SAUCE POMMES ET CIDRE FT	QUICHE PROVENCALE C FT	ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE FT	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE FT
ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS T	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN T	DOS DE LIEU AUX HERBES FRAICHES T	FILET DORADE A L'ANDALOUSE T	ÉMINCÉ DE POULET AUX LÉGUMES T	ARAIGNÉE DE PORC A L'ORIENTALE R T	HAUT CUISE DE POULET AU VIN DE LOIRE T
SAUTÉ DE PORC AUX PLEUROTÉS, PDT NOUVELLES R	BRANDADE DE POISSON FUMÉ	MIGNON DE PORC CRÈME DE MOUTARDE ET LÉGUMES R	FRICASSÉE DE GÉSIS PÉRIGOURDINE	ENCORNETS AU VIN BLANC RIZ PILAF	HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU	LANGUE DE BOEUF ECRASE DE PDT
COURGETTES BÉCHAMEL	CAROTTES ET CHOU BROCOLIS	ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME	PURÉE DE PDT	MACÉDOINE MAYONNAISE F	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES A LA CRÈME
HARICOTS VERTS	MACARONI	MOGETTES TOMATES ET CAROTTES	TOMATES, CONCOMBRES AU FROM BLANC F	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PDT PERSILLÉES	COQUILLETES
PDT A L'AIOLI F	PURÉE DE PDT	RIZ	TOMATES PROVENCALES	TAJINE DE LÉGUMES	PURÉE DE PDT ÉPINARDS	PURÉE DE PDT
BÛCHETTE LAITIERE	FROMAGE DE CHEVRE	COULOMMIERS	CAMEMBERT PORTION	BRIQUE DE VACHE	CAMEMBERT PORTION	CANTADOU
CAMEMBERT PORTION	BLEU DOUCEUR	FROMAGE FONDU DE BREBIS	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	EMMENTAL
ABRICOTS FRAIS (NON LAVES)	PÊCHE PLATE	RAISIN BLANC (NON LAVE)	PÊCHE	ABRICOTS FRAIS (NON LAVES)	BANANE BIO	RAISIN BLANC (NON LAVE)
ENTREMETS VANILLE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	SEMOULE AU CARAMEL	FAR BRETON	CRÈME AUX CERISES	ENTREMETS AU CAFÉ	TARTELETTE A LA RHUBARBE
CRÈME DESSERT PRALINÉE	CAKE AUX FRUITS	COOKIE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	FINANCIER NATURE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
OEUF DURS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS PP R	GRATIN DE CARDES AU JAMBON PP R	OEUF DURS MILANAIS PP	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES PP	GRATIN CHOU FLEUR AUX LARDONS PP R	PARMENTIER VEGETARIEN PP	TARTINE AUX COURGETTES ET LARD PP R
RIZ AU LAIT DC	FROMAGE BLANC AU CITRON DC	SEMOULE AU CHOCOLAT DC	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE DC	FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES DC	CRÈME AUX OEUF A L'ANANAS DC	TAPIOCA A LA PÊCHE 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 €

