

LUNDI 10 AOÛT	MARDI 11 AOÛT	MERCREDI 12 AOÛT	JEUDI 13 AOÛT	VENDREDI 14 AOÛT LIVRE JEUDI	SAMEDI 15 AOÛT LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 16 AOÛT LIVRE VENDREDI
CAROTTES RAPEES A L'AIL	BETTERAVES VTE	MELON	SALADE DORZIA	COURGETTES RAPEES AU CURRY	OEUFS DURS MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES VTE
CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	CONCOMBRES A LA CRÈME	RILLETES DE POISSON	SALADE COURMANDE	HOUMOUS DE POIS CHICHES	PASTEQUE	SALADE DE RIZ AU THON
PDT CIBOULETTE	MORTADELLE R	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES	SALADE VERTE MAÏS ET JAMBON R	SAMOUSSAS	SALADE ARMORICAINE	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES
VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CAROTTES	SOUPE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES
COUSCOUS DE LA MER A C	POISSON SAUCE HOLLANDAISE A	FILET DE POULET SAUCE BEARNAISE A	POULET A LA MAROCAINE SEMOULE A C	POISSON SAUCE CIBOULETTE A	POISSON A L'OSEILLE A	POISSON SAUCE AUX HERBES A
OLIVADE DE BOEUF	PALETTE DE PORC R	FILET DE COLIN AUX AMANDES	BLANC DE VOLAILLE F	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	ESCALOPE DE DINDE A L'ANTILLAISE	CLAFOUTIS AU SAUMON C
ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY FT	GALETTE JAMBON CHEVRE CHAMP TOMATE C FT R	LASAGNES AUX LÉGUMES C FT	FILET DE POISSON SCE BONNE FEMME FT	RÔTI DE PORC À LA PROVENÇALE FT R	PÂTES A LA BOLOGNAISE C FT	STEAK HACHÉ A LA TOMATE FT
FILET LOUP DE MER AUX CREVETTES T	CUISSE DE POULET À LA MAROCAINE T	JULIENNE SAUCE CRÈME AU CITRON T	PAUPIETTE DE VOLAILLE FORESTIÈRE T	BLANQUETTE DE VOLAILLE T	BOULETTE DE PORC AUX OIGNONS R T	BOUDIN NOIR RÔTI JUS DE POMME R T
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE PURÉE MAISON R	SAUMON GRILLÉ CRÈME BASILIC TAGLIATELLES	PETIT SALÉ AUX LENTILLES R	HACHIS PARMENTIER DE CANARD	MOUSSAKA AU BOEUF	POULET BASQUAISE ET RIZ	GRATIN DE LA MER CHAMPIGNONS ET PDT
ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME	CHOU FLEUR VAPEUR	COURGETTES A LA MEXICAINE	CÉLERI PERSILLÉ	CAROTTES ET CHOU ROMANESCO AU CUMIN	PETITS POIS CUISINÉS	HARICOTS VERTS CAROTTES
PURÉE DE PDT	HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE	FLAGEOLETS	PURÉE DE PDT AUX OLIVES	HARICOTS VERTS	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE PDT
RATATOUILLE	RIZ	PDT PERSILLÉES	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PDT VAPEUR	RIZ BASMATI	TAGLIATELLES
CAMEMBERT PORTION	COULOMMIERS	CAMEMBERT PORTION	CHANTAILLOU	BRIE	CAMEMBERT PORTION	BRIQUE DE VACHE
MINI CABRETTE	FROMAGE FONDU DE BREBIS	YAOURT NATURE	GOUDA	TARTARE	YAOURT NATURE	CARRE PRESIDENT
PRUNES JAUNES (NON LAVEES)	POMME AU FOUR SANS SUCRE	ANANAS FRAIS	RAISIN BLANC (NON LAVE)	NECTARINE	PRUNES ROUGES	BANANE BIO
COMPOTE DE POMME MIRABELLE	BABA AU RHUM	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	CRÈME ANANAS AMANDES	TARTELETTE A LA NOIX DE COCO	CRÈME DESSERT CARAMEL
ENTREMETS VANILLE	CRÈME AUX POIRES	ENTREMETS PISTACHE	RIZ DOUX	POMME AU FOUR SANS SUCRE	CHOUX PISTACHE	MUFFIN CHOCOLAT
OEUFS DURS A LA FLORENTINE PP	FAR SALE AUX POIVRONS PP	GALETTE A L'ANDOUILLE PP R	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY PP R	GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP	OEUFS BROUILLES POIVRONS PETITS POIS PP	GRATIN D'ÉPINARDS AU SAUMON PP
CRÈME AMANDINE AU KIRSCH DC	TAPIOCA AU CHOCOLAT DC	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES DC	RIZ À LA COMPOTE DE POMMES DC	SEMOULE MARMELADE D'ORANGE DC	SEMOULE AU CITRON 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 €

