

LUNDI 17 AOÛT	MARDI 18 AOÛT	MERCREDI 19 AOÛT	JEUDI 20 AOÛT	VENDREDI 21 AOÛT LIVRE JEUDI	SAMEDI 22 AOÛT LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 23 AOÛT LIVRE VENDREDI
CAROTTES RAPEES AU SESAME	CONCOMBRES A LA CRÈME	MACÉDOINE MAYONNAISE	BEURRE DE MAQUEREAUX	CONCOMBRES ET PDT ^{VTE}	CHOU FLEUR RAVIGOTE	SALADE VERTE
PÂTÉ EN CROUTE ^R	OEUFS DURS MAYONNAISE	SALADE TRICOLERE	MELON	SALADE VERTE	SALADE DE RIZ A LA NIÇOISE	SALADE À LA SICILIENNE
SALADE PÂTES TOMATE CONCOMBRE	SALADE IMPERIALE	SAMOUSSAS	RILLETTES ^R	SALADE DE HARICOTS COCO ET ROUGES ^{VTE}	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES	CAROTTES RAPEES ^{VTE}
VELOUTÉ À LA TOMATE SEL DE CÉLERI	VELOUTÉ AUBERGINE TOMATE ET SAUCE	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES
LASAGNES DE LA MER ^{A C}	COUSCOUS POULET MERGUEZ ^{A C}	POISSON A LA CATALANE ^A	POISSON SAUCE ESTRAGON ^A	HACHIS PARMENTIER ^{A C}	POISSON CRÈME DE CAROTTES ^A	GALETTE COMPLETE ^{A C}
CALAMARS A LA ROMAINE	COLIN MAYONNAISE ^F	JAMBONNEAU ^{F R}	RÔTI DE BOEUF ^F	FILET DE SARDINE SAUCE PROVENÇALE	HACHÉ DE PORC PERSILLÉ ^R	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL ^R
CUISSE DE POULET FORESTIÈRE ^{FT}	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX ^{FT R}	OMELETTE AU FROMAGE ^{FT}	ESCALOPE DE DINDE SAUCE POIVRE ^{FT}	FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS ^{FT R}	PIZZA REINE JAMBON CHAMPIGNONS ^{C FT R}	POISSON SAUCE VIN BLANC ^{FT}
ARAIGNÉE DE PORC À L'INDIENNE ^{R T}	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON ^T	HAUT DE CUISSE DE POULET A L'ANTILLAISE ^T	DOS DE LIEU BEURRE BLANC ^T	ÉMINCÉ DE DINDE À LA TOMATE ^T	FILET LOUP DE MER JUS DE COQUE BEURRE ^T	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME ^T
ÉPAULE DE VEAU À L'ITALIENNE FLAN LÉGUMES	LASAGNES AU SAUMON EPINARDS	BRANDADE DE MORUE	BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT	POISSON FRAIS CRÈME DE CHORIZO ET RIZ ^R	LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES	TOMATES FARCIES COULIS PROVENÇAL ET RIZ
ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	CAROTTES	PURÉE DE PDT	CHOU FLEUR A LA CRÈME	COURGETTES PERSILLÉES	CÉLERI A LA TOMATE	AUBERGINE A LA MENTHE
HARICOTS VERTS	CRUDITÉS ASSORTIES ^F	RATATOUILLE	COQUILLETES	LÉGUMES MÉLÉS	LENTILLES	PDT PAYSANNES ^R
PDT À L'AIL	MACARONI	TABOULÉ À LA MENTHE	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	RIZ PILAF	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
BÛCHETTE LAITIERE	BRIE	CAMEMBERT PORTION	CARRE PRESIDENT	YAOURT NATURE	CAMEMBERT PORTION	CAMEMBERT PORTION
CANTADOU	YAOURT NATURE	TARTARE	MIMOLETTE	SAINT PAULIN PORTION	TOMME BLANCHE	SAINT MORET
PÊCHE	BANANE ^{BIO}	RAISIN BLANC (NON LAVE)	ANANAS FRAIS	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE ^{BIO}	PÊCHE
OEUFS AU LAIT	CHEESE CAKE ^R	PETITS POTS CORENTINS	LIÉGEOIS VANILLE CAREMEL	ENTREMETS AU CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER	BEURRÉ NORMAND
POMME AU FOUR SANS SUCRE	RIZ AU LAIT	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	QUATRE QUART	POMME AU FOUR SANS SUCRE	♥ TARTE NORMANDE AUX QUETSCHES ♥	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS ^{PP R}	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS ^{PP R}	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES ^{PP}	PARMENTIER VEGETARIEN ^{PP}	OEUFS DURS MILANAIS ^{PP}	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY ^{PP R}	GRATIN DE PDT A LA CHAIR ^{PP R}
RIZ DOUX ^{DC}	CRÈME GD MERE VANILLE ^{DC}	FROMAGE BLANC AU CITRON ^{DC}	CRÈME AUX OEUFS ^{DC}	RIZ AU LAIT AU CAREMEL ^{DC}	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE ^{DC}	TAPIOCA A LA VANILLE ^{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 €

