

LUNDI 24 AOÛT	MARDI 25 AOÛT	MERCREDI 26 AOÛT	JEUDI 27 AOÛT	VENDREDI 28 AOÛT LIVRE JEUDI	SAMEDI 29 AOÛT LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 30 AOÛT LIVRE VENDREDI
MACÉDOINE MAYONNAISE ☐	MELON ☐	PASTEQUE ☐	CAROTTES RAPEES ☐ VTE	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ☐	CAKE AU FROMAGE ☐	JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE ☐
PDT CIBOULETTE ☐	OEUFS DURS MAYONNAISE ☐	SALADE À L'ITALIENNE ☐	MELON ☐	SALADE AUVERGNATE ☐ R	SAUCISSON A L'AIL BEURRE 1/2 SEL ☐ R	SALADE ARMORICAINE ☐
TABOULÉ À LA MENTHE ☐	SALADE À L'INDIENNE ☐	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES ☐	PÂTÉ DE FOIE ☐ R	SALADE VERTE POMMES ET NOIX ☐	TOMATE A L'HUILE D'OLIVES ☐	SALADE GRECQUE ☐
POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE CRECY ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE DE PDT ET TOMATE ☐	POTAGE DE BROCOLIS PETITS POIS ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	VELOUTÉ A L'OSEILLE ☐
CUISSE DE POULET BASQUAISE ☐ A	BLANQUETTE DE LA MER ☐ A	FILET DE POULET A LA CRÈME ☐ A	POISSON SAUCE CHAMPIGNONS ☐ A	AUBERGINE FARCIE BOEUF SEMOULE ☐ A C	RAGOÛT DE DINDE AUX HARICOTS BLANCS ☐ A C	MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES ☐ A
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE ☐	SALADE CALYPSO ☐ C F	SAUTÉ DE PORC AU POIVRE VERT ☐ R	LANGUE DE PORC SAUCE TOMATE ☐ R	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE DUGLÈRE ☐	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL ☐ R	PARMENTIER D'AGNEAU A LA MAROCAINE ☐ C
LASAGNES A LA BOLOGNAISE ☐ C FT	CHIPOLATAS FAÇON ROUGAIL REUNIONNAIS ☐ FT R	FILET DE POISSON BLANC AU CURRY ☐ FT	CROQUE MONSIEUR ☐ C FT R	ESCALOPE DE DINDE AU CIDRE ☐ FT	ENCORNETS À L'ESPAGNOLE ☐ FT	ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ☐ FT
BOUDIN BLANC RÔTI JUS DE VIANDE CRÈME ☐ T	FILET MIGNON AU POIVRE VERT ☐ R T	STEAK HACHÉ A LA TOMATE ☐ T	PAUPIETTE DE VOLAILLE À LA CREME ☐ T	POULET PANÉ ÉPICÉ ☐ T	BOULETTE DE PORC EN PERSILLADE ☐ R T	MERLU SAUCE CROISIÈRE ☐ T
POISSON COULIS POIVRON RATATOUILLE NIÇOISE ☐ T	SUPREME DE PINTADE AU CIDRE ET PDT ☐	PAËLLA ☐ R	FOIE VEAU EN PERSILLADE GRATIN DAUPHINOIS ☐	CANARD À L'ORANGE PDT RISSOLÉES ☐	TARTIFLETTE ☐ R	CHOUCRUTE DE LA MER ☐
CAROTTES PERSILLÉES ☐	PURÉE DE CAROTTES ET PDT ☐	FRITES AU FOUR ☐	FLAGEOLETS ☐	TAJINE DE LÉGUMES ☐	CÔTES DE BLETTES ET PDT A LA CRÈME ☐	PETITS POIS CUISINÉS ☐
COURGETTES A LA PROVENCALE ☐	COQUILLETES ☐	CÉLERI ET CHAMPIGNONS ☐	PURÉE DE CAROTTES ET PDT ☐	HARICOTS VERTS A L'AIL ☐	LÉGUMES A LA BASQUAISE ☐	PURÉE DE PDT ÉPINARDS ☐
PURÉE DE PDT ☐	PETITS POIS NATURES ☐	HARICOTS VERTS ☐	PDT VAPEUR ☐	PURÉE DE PDT ☐	RIZ AU CURCUMA ☐	COQUILLETES ☐
CAMEMBERT PORTION ☐	MIMOLETTE ☐	COULOMMIERS ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	BÛCHETTE LAITIÈRE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	EMMENTAL ☐
SAINT PAULIN PORTION ☐	YAOURT NATURE ☐	CHANTAILLOU ☐	YAOURT NATURE ☐	SAINT MORET ☐	FROMAGE FONDU DE BREBIS ☐	RONDELE ☐
PRUNES (NON LAVÉES) ☐	PÊCHE ☐	ANANAS FRAIS ☐	RAISIN NOIR (NON LAVÉ) ☐	BANANE ☐ BIO	NECTARINE ☐	RAISIN BLANC (NON LAVÉ) ☐
CRÈME AUX CERISES ☐	FINANCIER AUX MYRTILLES ☐	NUAGE TUTTI FRUTTI ☐	CHOU A LA CRÈME ☐	ENTREMETS AU CAFÉ ☐	COMPOTE DE RHUBARBE MAISON ☐	TARTELETTE AU CITRON ☐ R
COMPOTE DE PÊCHE ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	CRÈME DESSERT CHOCOLAT ☐	CRÈME DESSERT VANILLE ☐	GATEAU AUX POMMES ET CARAMEL ☐	FONDANT AUX POMMES ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐
GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS ☐ PP R	FAR SALE AUX POIVRONS ☐ PP	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR ☐ PP	PORC CONFIT AUX PDT ☐ PP R	OEUFS DURS A LA FLORENTINE ☐ PP	GRATIN DE CARDES AU JAMBON ☐ PP R	PDT GARNITURE CHASSEUR ☐ PP R
RIZ DOUX ☐ DC	FROMAGE BLANC GELÉE DE GROSEILLES ☐ DC	CRÈME GD MERE CHOCOLAT AVOINE ☐ DC	FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP ☐ DC	CRÈME AMANDINE AU KIRSCH ☐ DC	TAPIOCA AU CHOCOLAT ☐ DC	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS ☐ 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 €

