



MARDI 22 SEPTEMBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 23 SEPTEMBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 24 SEPTEMBRE LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 25 SEPTEMBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 26 SEPTEMBRE LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 27 SEPTEMBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 28 SEPTEMBRE LIVRE VENDREDI AM
GALANTINE DE VOLAILLE ^R ☐	BEURRE DE SARDINES ☐	CÉLÉRI REMOULADE ☐	TOMATE À LA CRÈME ☐	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ☐	CAROTTES ET COURGETTES RÂPÉES ^{VTE} ☐	CHOU FLEUR A LA GRECQUE ☐
SALADE DE BLE AU THON ☐	MELON ☐	SALADE PAYSANNE ☐	PASTEQUE ☐	FLAMMEKUECHE ^R ☐	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ^R ☐	MARBRE AUX PETITS LÉGUMES ☐
TOMATE A L'HUILE D'OLIVES ☐	OEUFS DURS MAYONNAISE ☐	SALADE VERTE MAÏS ET JAMBON ^R ☐	SALAMI ET CORNICHON ^R ☐	LENTILLES EN SALADE ☐	SALADE DE RIZ IMPERIALE ☐	PDT THON ☐
VELOUTÉ A L'OSEILLE ☐	POTAGE AU POTIRON ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	VELOUTÉ À LA TOMATE SEL DE CÉLÉRI ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE CRECY ☐	VELOUTÉ AUBERGINE TOMATE ET SAUGE ☐
COUSCOUS POULET MERGUEZ ^{C FT} ☐	CROQUE MONSIEUR ^{C FT R} ☐	AUBERGINE FARCIE BOEUF SEMOULE ^{C FT} ☐	LASAGNES AUX LÉGUMES ^{C FT} ☐	POISSON SAUCE CHORIZO ^{FT} ☐	POISSON A L'AMERICAINE ^{FT} ☐	BLANQUETTE DE VOLAILLE ET RIZ ^{C FT} ☐
POISSON SAUCE CRUSTACÉS ^{FT} ☐	STEAK HACHÉ A LA TOMATE ^{FT} ☐	POISSON AU BEURRE BLANC ^{FT} ☐	ÉMINCÉ DINDE FAÇON CARI REUNIONNAIS ^{FT} ☐	CHIPOLATAS ^{FT R} ☐	ESCALOPE DE DINDE CAROTTES VICHY ^{C FT} ☐	OMELETTE AU FROMAGE ^{FT} ☐
SAUTÉ DE PORC ^R ☐	MAQUEREUX A L'ESTRAGON ☐	BOEUF MIRONTON ☐	JAMBONNEAU ^{F R} ☐	POULET AU FOUR ☐	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL ^R ☐	TOMATE A LA CHAIR ^{C R} ☐
ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY ^T ☐	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE ^{R T} ☐	ARAIGNÉE DE PORC À L'ITALIENNE ^{R T} ☐	FILET LOUP DE MER AUX CREVETTES ^T ☐	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN ^T ☐	CUISSE DE POULET AU PAPRIKA ^T ☐	DOS DE LIEU AUX HERBES FRAICHES ^T ☐
SAUTÉ DE CANARD AU VIN ROUGE PÂTES AU BEURRE ☐	SAUMON AU FOUR HUILE OLIVES PDT VAPEUR ^T ☐	CASSOULET ^R ☐	BRANDADE DE MORUE ☐	LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES ☐	HACHIS PARMENTIER DE CANARD ☐	TARTIFLETTE ^R ☐
LÉGUMES DES CHAMPS ☐	FRITES AU FOUR ☐	COCKTAIL DE LEGUMES ET CHAMPIGNONS ☐	AUBERGINE BOHEMIENNE ☐	CÉLÉRI A LA TOMATE ☐	HARICOTS VERTS ☐	CAROTTES A LA CRÈME ☐
RATATOUILLE ☐	MACARONI ET BROCOLIS ☐	HARICOTS VERTS ☐	COQUILLETES ☐	JULIENNE DE LÉGUMES ☐	MOGETTES TOMATES ET CAROTTES ☐	PURÉE DE PDT ÉPINARDS ☐
RIZ D'AUTOMNE ☐	PURÉE DE CAROTTES ET PDT ☐	PURÉE DE PDT ☐	PETITS POIS NATURES ☐	PDT RISSOLEES ☐	PURÉE DE PDT ☐	RIZ THAÏ ☐
CAMEMBERT PORTION ☐	MONTCADI CROÛTE NOIRE ☐	BRIQUE DE VACHE ☐	BÛCHETTE LAITIERE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	LE CARRÉ ☐	CAMEMBERT PORTION ☐
TOMME NOIRE ☐	CANTADOU ☐	SAINT PAULIN PORTION ☐	PONT L'EVEQUE AOP ☐	TARTARE ☐	YAOURT NATURE ☐	MINI CABRETTE ☐
POIRE ☐	PRUNES (NON LAVEES) ☐	ANANAS FRAIS ☐	BANANE ☐	COMPOTE DE POMME CASSIS ☐	RAISIN BLANC (NON LAVE) ☐	BANANE ☐
ENTREMETS VANILLE ☐	PARIS BREST ☐	CAKE MARBRÉ ☐	BABA AU RHUM ☐	CRÈME A LA FLEUR D'ORANGER ☐	RIZ AU LAIT ☐	FLAN PATISSIER ☐
POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	YAOURT FERMIER ☐	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE ☐	LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	♥ FINANCIER AU CITRON ♥ ☐	CRÈME DESSERT PISTACHE ☐
TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS ^{PP R} ☐	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS ^{PP R} ☐	GRATIN DE POISSON AU PINEAU ^{PP} ☐	FAR SALE AUX POIVRONS ^{PP} ☐	PDT GARNITURE CHASSEUR ^{PP R} ☐	GRATIN DE CARDES AU JAMBON ^{PP R} ☐	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR ^{PP} ☐
CRÈME AUX OEUFS A L'ANANAS ^{DC} ☐	RIZ AU LAIT AU CARAMEL ^{DC} ☐	FROMAGE BLANC POMME FAÇON TATIN ^{DC} ☐	SEMOULE MARMELADE D'ORANGE ^{DC} ☐	CRÈME AUX OEUFS ^{DC} ☐	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE ^{DC} ☐	TAPIOCA AU CHOCOLAT ^{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 €			

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 €