

LUNDI 21 SEPTEMBRE		MARDI 22 SEPTEMBRE		MERCREDI 23 SEPTEMBRE		JEUDI 24 SEPTEMBRE		VENDREDI 25 SEPTEMBRE LIVRE JEUDI		SAMEDI 26 SEPTEMBRE LIVRE VENDREDI		DIMANCHE 27 SEPTEMBRE LIVRE VENDREDI	
GALANTINE DE VOLAILLE	R	BEURRE DE SARDINES		CÉLÉRI REMOULADE		LENTILLES EN SALADE		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	TOMATE À LA CRÈME		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		ANANAS FRAIS		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 2.50 €	SACHET	GÂCHE DE VENDEE 4,80 €		PAIN DE MIE 2.50 €	SACHET	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 €

