

MARDI 29 SEPTEMBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 30 SEPTEMBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 1 OCTOBRE LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 2 OCTOBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 3 OCTOBRE LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 4 OCTOBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 5 OCTOBRE LIVRE VENDREDI AM
CAROTTES RAPEES A L'AIL	MACEDOINE VTE	BEURRE DE MAQUEREAUX	CRUDITÉS ASSORTIES	CONCOMBRES VTE	CAKE POMME NOIX ET FROMAGE	CRÊPE AU FROMAGE
JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE	MELON	SALADE BOULGOUR	SAMOUSSAS	SALADE DE PDT	PÂTÉ BRETON R	PDT HARENGS
SALADE PÂTES ET FÈVES À L'ITALIENNE	MUFFIN DE CAROTTES AUX EPICES	TOMATE PDT ET FROMAGE	SALADE VERTE	TOMATE AU BASILIC	SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES AU CITRON
POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN	VELOUTÉ DE VOLAILLE	VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DUBARRY
PÂTES AU SAUMON C FT	POISSON A L'OSEILLE FT	BOUDIN NOIR FT R	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME FT	MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES FT	POISSON SAUCE HOLLANDAISE FT	BOULETTE DE KEFTA FT
RÔTI DE PORC AUX OIGNONS FT R	SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE FT	TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES C FT	GALETTE JAMBON CHEVRE TOMATE C FT R	FILET DE POISSON EN ESCABECHE FT	ROTI DE DINDE ET PDT AU ROMARIN C FT	CUISSE DE POULET AU MIEL FT
POULET AU FOUR	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	FILET DE COLIN A LA FONDUE DE POIREAUX	PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE BLANC	POULET À LA TOMATE ET MOGETTES C	BOUCHEE A LA REINE C R	PORC AU CARAMEL R
ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS T	STEAK HACHÉ AU VINAIGRE BALSAMIQUE T	JULIENNE SAUCE NANTUA T	ÉCHINE DE PORC JUS DE VIANDE R T	CREVETTES SAUTÉES AU SATÉ T	PAUPIETTE DE VOLAILLE AU CIDRE T	FILET POISSON BLANC AU BASILIC T
DOS DE LIEU AUX CREVETTES RIZ VENERÉ 13.50 €	JAMBALAYA DE POULET 13.50 €	CUISSE DE CANARD PURÉE DE CÉLERI	POULET RÔTI SAUCE MOUTARDE AU MIEL QUINOA PERIL	ROGNONS DE VEAU GRATIN DAUPHINOIS	CHOUROUTE GARNIE 12.90 €	POISSON FRAIS CRÈME DE CHORIZO ET RIZ FT R
BUTTERNUT A LA DAUPHINOISE	CARDES AU JUS	POIREAU BÉCHAMEL	CÉLERI PERSILLÉ	CARDES ET CHAMPIGNONS	PETITS POIS NATURES	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
COURGETTES BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS	PDT ÉPICÉES	ÉCRASÉ DE LÉGUMES	CHOU FLEUR ET PDT À LA CRÈME	PURÉE DE HARICOTS VERTS	RIZ
FLAGEOLETS	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS	PÂTES TORTI	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT A LA MUSCADE	TRIO DE LÉGUMES D'ÉTÉ
COULOMMIERS	MONTCADI CROÛTE NOIRE	BRIE	EMMENTAL	CANTAL AOP	FROMAGE BLANC NATURE	CARRE PRESIDENT
GOUDA	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	RONDELE	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU DE BREBIS	MUNSTER AOP
POIRE	PRUNES JAUNES (NON LAVEES)	RAISIN BLANC (NON LAVE)	ANANAS FRAIS	BANANE BIO	COCKTAIL DE FRUITS	POIRE
CRÈME AUX OEUFS	ENTREMETS CARAMEL	COMPOTE DE POMME FRAISE	COOKIE	CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT	TAPIOCA A LA VANILLE	POMME AU FOUR SANS SUCRE
POMME AU FOUR SANS SUCRE	FINANCIER	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN CARAMEL	FLAN PATISSIER AU CITRON	GATEAU AUX POMMES ET CARAMEL
PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE PP	CROUSTADE DE LÉGUMES ET OEUFS PP	GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R	GRATIN D'ÉPINARDS AU SAUMON PP	OEUFS DURS MILANAIS PP	PORC CONFIT AUX PDT PP R	TARTINE JAMBON SEC ET OLIVES PP R
CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ DC	FROMAGE BLANC A LA CERISE DC	SEMOULE MARMELADE D'ORANGE DC	FROMAGE BLANC AU CITRON DC	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT DC	TAPIOCA A LA VANILLE DC	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE DC
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE 2.50 €	GÂCHE DE VENDEE 4.80 €	PAIN DE MIE 2.50 €	GÂCHE DE VENDEE 4.80 €			