

LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 1 OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 3 OCTOBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 4 OCTOBRE LIVRE VENDREDI
CAROTTES RAPEES A L'AIL	MACEDOINE	BEURRE DE MAQUEREAUX	CRUDITÉS ASSORTIES	CONCOMBRES	CAKE POMME NOIX ET FROMAGE	CRÊPE AU FROMAGE
OEUFS DURS MAYONNAISE	MELON	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	SAMOUSSAS	SALADE DE PDT	CAROTTES RAPEES AU CITRON	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	PÂTÉ BRETON
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	POISSON A L'OSEILLE	BOUDIN NOIR	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES	POISSON SAUCE HOLLANDAISE	BOULETTE DE KEFTA
RÔTI DE PORC AUX OIGNONS	SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE	TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES	GALETTE JAMBON CHEVRE TOMATE	FILET DE POISSON EN ESCABECHE	ROTI DE DINDE ET PDT AU ROMARIN	CUISSE DE POULET AU MIEL
POULET AU FOUR	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL	FILET DE COLIN A LA FONDUE DE POIREAUX	PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE BLANC	POULET À LA TOMATE ET MOGETTES	BOUCHEE A LA REINE	PORC AU CARAMEL
ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ AU VINAIGRE BALSAMIQUE	JULIENNE SAUCE NANTUA	ÉCHINE DE PORC JUS DE VIANDE	CREVETTES SAUTÉES AU SATÉ	PAUPIETTE DE VOLAILLE AU CIDRE	FILET POISSON BLANC AU BASILIC
DOS DE LIEU AUX CREVETTES RIZ VÉNÉRÉ	JAMBALAYA DE POULET	CUISSE DE CANARD PURÉE DE CÉLERI	POULET RÔTI SAUCE MOUTARDE AU MIEL QUINOA PERSIL	ROGNONS DE VEAU GRATIN DAUPHINOIS	CHOUCROUTE GARNIE	POISSON FRAIS CRÈME DE CHORIZO ET RIZ
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)	BANANE	ANANAS FRAIS	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	CROUSTADE DE LÉGUMES ET OEUFS	GRATIN DE PDT A LA CHAIR	GRATIN D'ÉPINARDS AU SAUMON	OEUFS DURS MILANAIS	PORC CONFIT AUX PDT	TARTINE JAMBON SEC ET OLIVES
CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ	FROMAGE BLANC A LA CERISE	SEMOULE MARMELADE D'ORANGE	FROMAGE BLANC AU CITRON	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT	TAPIOCA A LA VANILLE	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE	GÂCHE DE VENDEE	PAIN DE MIE	GÂCHE DE VENDEE			
2,50 €	4,80 €	2,50 €	4,80 €			

BIO : BIO - C : PLAT COMPLET VIANDE + LEGUMES - DC : DESSERT COMPLET - 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 €

