

MARDI 6 OCTOBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 7 OCTOBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 8 OCTOBRE LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 9 OCTOBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 10 OCTOBRE LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 11 OCTOBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 12 OCTOBRE LIVRE VENDREDI AM
ACCRAES DE MORUE ☐	CAROTTES RAPEES ☐ VTE	LENTILLES EN SALADE ☐	CHOU ROUGE ☐ VTE	CHOU FLEUR ☐ VTE	BETTERAVES ☐ VTE	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS ☐
SALADE DE MACARONI AU SAUMON ☐	CÉLÉRI REMOULADE ☐	OEUFS DURS MAYONNAISE ☐	PÂTÉ DE FOIE ☐ R	PDT OEUFS DURS ☐ VTE	CONCOMBRES ET PDT ☐ VTE	HOUMOUS DE POIS CHICHES ☐
BETTERAVES ☐ VTE	RILLETES DE POISSON ☐	SALADE VERTE MAÏS EMMENTAL ☐	SALADE DE RIZ AU THON ☐	CRÊPE AU FROMAGE ☐	SALADE PÂTES ET FÈVES À L'ITALIENNE ☐	SALADE DE RIZ À LA PROVENCALE ☐
POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE CRECY ☐	VELOUTÉ À LA TOMATE ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE ☐	POTAGE DUBARRY ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐
PAËLLA ☐ C FT R	TAJINE DE POULET LÉGUMES SEMOULE ☐ C FT	FILET DE DINDE FORESTIÈRE ☐ FT	POISSON SAUCE MOUTARDE ☐ FT	STEAK HACHÉ AU ROQUEFORT ☐ FT	POISSON À LA CRÈME DE COURGETTES ☐ FT	ROUGAIL SAUCISSE RIZ BASMATI ☐ C FT
ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE ☐ FT	POISSON À LA PROVENCALE ☐ FT	GALETTE ANDOUILLE POMMES EMMENTAL ☐ C FT R	LASAGNES AUX LÉGUMES ☐ C FT	FILET MIGNON DE PORC SAUCE AU CIDRE ☐ FT R	POULET AU FOUR PDT GRENAILLES ☐ C FT	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ☐ FT
SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS ☐	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL ☐ R	POULET AU FOUR ☐	PALETTE DE PORC À LA DIABLE ☐ R	FILET DE COLIN SAUCE TOMATE ☐	BOUDIN NOIR ☐ R	JAMBON BRAISE ☐ R
BLANQUETTE DE VOLAILLE ☐ T	BOULETTE DE PORC À LA TOMATE ☐ R T	FILET DORADE À LA PROVENCALE ☐ T	CUISSE DE POULET À LA MAROCAINE ☐ T	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON ☐ T	STEAK HACHÉ PORC ET VEAU AU CHORIZO ☐ R T	MERLU SAUCE CROISIÈRE ☐ T
TAJINE D'AGNEAU PRUNEAUX SEMOULE DE BLÉ ☐	PAVÉ DE SAUMON À L'ITALIENNE PICCOLINI ☐	LANGUE DE BOEUF ECRASE DE PDT ☐	VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN PURÉE DE CÉLÉRI ☐ R	ENCORNETS AU VIN BLANC RIZ PILAF ☐	FRICASSÉE DE GÉSIEERS PÉRIGOURDINE ☐	GRATIN DE LA MER CHAMPIGNONS ET PDT ☐
CHOU BROCOLIS ☐	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL ☐	FENOUIL ET CAROTTES ☐	RIZ DORÉ ☐	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE ☐	LENTILLES ☐	BUTTERNUT À LA DAUPHINOISE ☐
HARICOTS BEURRE ☐	COQUILLETES ☐	PURÉE DE PDT ☐	CÉLÉRI À LA TOMATE ☐	CAROTTES ☐	POMMES FRUITS ☐	PURÉE DE PDT ☐
PDT CAMPAGNARDES ☐	PURÉE DE CAROTTES ET PDT ☐	PETITS POIS NATURES ☐	JULIENNE DE LÉGUMES ☐	PURÉE DE PDT ☐	PDT VAPEUR ☐	PETITS POIS NATURES ☐
CAMEMBERT PORTION ☐	LE CARRÉ ☐	COULOMMIERS ☐	BRIQUE DE VACHE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	BRIE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐
TOMME BLANCHE ☐	YAOURT NATURE ☐	MIMOLETTE ☐	RONDELE ☐	TOMME NOIRE ☐	YAOURT NATURE ☐	CHANTAILLOU ☐
POIRE ☐	RAISIN NOIR (NON LAVE) ☐	ANANAS FRAIS ☐	RAISIN BLANC (NON LAVE) ☐	POIRE ☐	ANANAS FRAIS ☐	BANANE ☐
ENTREMETS PRALINE ☐	CHEESE CAKE ☐ R	CAKE À LA PRALINE ROSE ☐	CRÈME DESSERT AU CAFÉ ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	CRÈME AUX CERISES ☐	TARTELETTE AUX NOIX ☐
POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT ☐	DONUTS AU CHOCOLAT ☐	PAIN D'ÉPICES ☐	ENTREMETS PISTACHE ☐	TARTE NORMANDE À LA POIRE ☐	CRÈME DESSERT CARAMEL ☐
GRATIN DE POISSON AU PINEAU ☐ PP	OEUFS DURS CHAMPIGNONS ET RIZ ☐ PP	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY ☐ PP R	GALETTE À L'ANDOUILLE ☐ PP R	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS ☐ PP R	PDT GARNITURE CHASSEUR ☐ PP R	GRATIN DE CARDES AU JAMBON ☐ PP R
CRÈME GD MERE AU CHOCOLAT ☐ DC	FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES ☐ DC	CRÈME AUX OEUFS ET PISTACHE ☐ DC	FROMAGE BLANC ET POMME ☐ DC	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS ☐ DC	RIZ AU LAIT ☐ DC	CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE ☐ 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 + LÉGUMES - DC : DESSERT COMPLET - FT : FRANCO THAÏE - 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 €

