

LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 17 OCTOBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 18 OCTOBRE LIVRE VENDREDI
CAROTTES RAPEES VTE	BETTERAVES AUX NOIX VTE	CHOU BLANC VTE	CÉLÉRI REMOULADE	SALADE DE MÂCHE ET MAÏS	BETTERAVES VTE	CHOU FLEUR VTE
CRÊPE AU FROMAGE	PÂTÉ HARICOTS ROUGES ET MAÏS	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE RIZ AU JAMBON R	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	MORTADELLE R	CLAFOUTIS A LA NORMANDE R
SALADE DE POMMES A L'ECHALOTE	SALADE DE MACARONI AU SAUMON	SAMOUSSAS	SALADE VERTE EMENTAL	HARICOTS BLANCS VTE	SALADE VERTE	POIREAU A LA GRECQUE
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE AU POTIRON	VELOUTÉ DE CAROTTES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À LA TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE POISSON ET RIZ C FT	POISSON SAUCE CITRON FT	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX FT R	TAJINE POULET À LA MAROCAINE C FT	PURÉE SAUCISSE SAUCE MOUTARDE C FT R	GALETTE SAUMON FONDUE DE POIREAU C FT	POIREAU JAMBON BECHAMEL C FT R
CUISSE DE POULET GRAND MÈRE FT	QUICHE LORRAINE C FT R	ENCORNETS AU VIN BLANC FT	POISSON SAUCE CIBOULETTE FT	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS FT	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY FT	FILET DE POULET SAUCE BEARNAISE FT
PIZZA TOMATE ET FROMAGE C	PORC AU CARAMEL R	BLANC DE DINDE A LA BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	POULET AU FOUR	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	CHOUROUTE DE LA MER C
ESCALOPE DE SAUMON AU CITRON T	BOUDIN BLANC R T	POULET PANÉ ÉPICÉ T	PAUPIETTE DE VOLAILLE CHASSEUR T	STEAK HACHÉ A LA TOMATE T	FILET LOUP DE MER JUS DE COQUE BEURRE T	BOULETTE DE PORC AUX OIGNONS R T
CURRY DE BŒUF RIZ AU SAFRAN	DORADE OIGNONS ET TOMATE PURÉE DE PDT	BRANDADE DE MORUE	CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES	CREVETTES CRÈME D'AIL PERSIL CHOU FLEUR RÔTI	TARTIFLETTE R	HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	DUO DE RIZ LONG ET SAUVAGE	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	FENOUIL BRAISÉ A L'ORANGE	COQUILLETES	PETITS POIS CAROTTES	CÉLÉRI PERSILLÉ
POÊLÉE ARCHESTRATE	HARICOTS VERTS	HARICOTS BLANC NATURE	PDT RISSOLEES	LÉGUMES MÊLÉS	PURÉE DE COURGETTES	FLAGEOLETS
PURÉE DE PDT	POMMES FRUITS	PURÉE DE PDT	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	HARICOTS VERTS CHAMPIGNONS	PDT NOISETTES	PURÉE DE PDT
COULOMMIERS	BÛCHETTE LAITIERE	CAMEMBERT PORTION	BRIE	CAMEMBERT PORTION	CARRE PRESIDENT	CAMEMBERT PORTION
TARTARE	YAOURT NATURE	SAINT MORET	CANTADOU	YAOURT NATURE	RONDELE	FROMAGE FONDU DE BREBIS
POIRE	RAISIN NOIR (NON LAVE)	ANANAS FRAIS	RAISIN BLANC (NON LAVE)	ANANAS FRAIS	RAISIN BLANC (NON LAVE)	POIRE
PETITS POTS CORENTINS	BROWNIE CHOCOLAT AUX HARICOTS ROUGES	CHOU A LA CRÈME	SEMOULE AU CARAMEL	NUAGE TUTTI FRUTTI	OEUFS AU LAIT	FLAN PATISSIER AUX RAISINS
POMME AU FOUR SANS SUCRE	COMPOTE DE POMME ANANAS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	LIÉGEOIS AU CAFÉ	TARTE AMANDINE	FLAN CARAMEL
GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS PP R	PDT GARNITURE CHASSEUR PP R	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES PP	TARTINE ÉPINARDS ET SAUMON PP	GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R	OEUFS DURS MILANAIS PP	PORC CONFIT AUX PDT PP R
TAPIOCA A LA VANILLE DC	FROMAGE BLANC POMME FAÇON TATIN DC	FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT DC	SEMOULE AU CITRON DC	CRÈME GD MERE CHOCOLAT AVOINE DC	RIZ AU LAIT AU CARAMEL DC	CRÈME AMANDINE AU KIRSCH 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 - 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 €

