

LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 24 OCTOBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 25 OCTOBRE LIVRE VENDREDI
CONCOMBRES TZATZIKI ☐	CAROTTES RAPEES A L'HUILE DE NOIX ☐	BALLOTINE DE VOLAILLE R ☐	ACCRAS DE MORUE ☐	BETTERAVES VTE ☐	CHOU ROUGE VTE ☐	CAROTTES RAPEES VTE ☐
SALADE DE TAGLIATELLES AU THON ☐	CÉLÉRI REMOULADE ☐	SALADE VERTE ☐	CHOU BLANC VTE ☐	LENTILLES EN SALADE ☐	CRÊPE CHAMPIGNONS BÉCHAMEL ☐	MUFFIN DE CAROTTES AUX EPICES ☐
SALAMI ET CORNICHON ☐	PÂTÉ DE TETE SAUCE MOUTARDE R ☐	HARICOTS VERTS VTE ☐	PÂTES D'HIVER ☐	SALADE VITAMINEE ☐	SALADE JARDIVERGER ☐	SALADE VERTE ☐
POTAGE DE LÉGUMES ☐	VELOUTÉ A L'OSEILLE ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE AU POTIRON ☐	POTAGE CRECY ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE DE POIREAUX PDT ☐
LASAGNES AU SAUMON EPINARDS C FT ☐	POISSON DU JOUR A LA FONDUE DE POIREAUX FT ☐	OMELETTE AU FROMAGE FT ☐	POISSON SAUCE ESTRAGON FT ☐	PAUPIETTE DE VOLAILLE AU JUS FT ☐	POISSON SAUCE VIN BLANC FT ☐	QUICHE PROVENCALE C FT ☐
CUISSE DE POULET ROTI FT ☐	PIZZA REINE JAMBON CHAMPIGNONS C FT R ☐	HACHIS PARMENTIER C FT ☐	ANDOUILLETTE SAUCE AU POIVRE FT R ☐	PÂTES A LA BOLOGNAISE C FT ☐	FILET MIGNON DE PORC A L'ECHALOTTE FT R ☐	ESCALOPE DE DINDE AU FROMAGE FT ☐
MIJOTE DE BOEUF ☐	ESCALOPE DE PORC AU ROMARIN R ☐	FILET DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS ☐	POULET A L'ANGEVINE ☐	ÉMINCÉ DE PORC R ☐	HACHIS D'AGNEAU AUX 2 LÉGUMES C ☐	PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE BLANC ☐
ÉMINCÉ DE DINDE CITRON HUILE D'OLIVES T ☐	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN T ☐	DOS DE LIEU AU BEURRE ROUGE T ☐	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME T ☐	FILET DORADE À L'ANDALOUSE T ☐	HAUT DE CUISSE POULET AU CURRY T ☐	ARAIGNÉE DE PORC À L'INDIENNE R T ☐
JULIENNE SAUCE BONNE FEMME LÉGUMES PDT ☐	SUPRÊME DE PINTADE POMMES FRUITS ET RIZ ☐	CASSOULET R ☐	HACHIS PARMENTIER DE CANARD ☐	POISSON FRAIS CRÈME DE CHORIZO ET RIZ R ☐	FOIE DE VEAU AU BEURRE PURÉE DE PDT ☐	LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES ☐
CAROTTES A LA CRÈME ☐	CHOU FLEUR ET BROCOLIS ☐	CÉLÉRI A LA TOMATE ☐	ENDIVES AU FOUR ☐	COQUILLETES ☐	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE ☐	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ☐
PURÉE DE HARICOTS VERTS ☐	PDT FORESTIÈRES ☐	ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME ☐	PETITS POIS NATURES ☐	CÔTES DE BLETTES ET PDT A LA CRÈME ☐	JULIENNE DE LÉGUMES ☐	PURÉE DE PDT ÉPINARDS ☐
SEMOULE AUX RAISINS ☐	PURÉE DE CAROTTES ET PDT ☐	PURÉE DE PDT ☐	RIZ ☐	PURÉE DE LÉGUMES ☐	PURÉE DE PDT ☐	RIZ PILAF ☐
BÛCHETTE LAITIERE ☐	BRIE ☐	CARRE PRESIDENT ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	CANTADOU ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	GOUDA ☐
MINI CABRETTE ☐	TOMME BLANCHE ☐	YAOURT NATURE ☐	RONDELE ☐	LE CARRÉ ☐	SAINT MARCELLIN IGP ☐	YAOURT NATURE ☐
POIRE ☐	BANANE ☐	RAISIN NOIR (NON LAVE) ☐	POIRE ☐	ANANAS FRAIS ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	BANANE ☐
POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	ENTREMETS AU CHOCOLAT ☐	COMPOTE DE POMME PRUNEAU ☐	GÂTEAU CHOCO COURGE ☐	QUATRE QUART ☐	ENTREMETS AU CAFÉ ☐	PARIS BREST ☐
CRÈME ANANAS AMANDES ☐	TARTELETTE POMME CANNELLE ☐	CRÈME A LA BANANE ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	SEMOULE AU LAIT A LA FLEUR D'ORANGER ☐	♥ FAR AUX PRUNEAUX ♥ ☐	FLAN CARAMEL ☐
GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP ☐	GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS PP R ☐	FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR PP ☐	OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS PP R ☐	FEUILLETE POULET JAMBON CURRY PP R ☐	PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE PP ☐	GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS PP R ☐
TAPIOCA A LA PÊCHE DC ☐	CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE DC ☐	FROMAGE BLANC A LA CERISE DC ☐	RIZ AU LAIT COMPOTE DE POMMES DC ☐	SEMOULE AU CHOCOLAT DC ☐	CRÈME GD MERE VANILLE DC ☐	TAPIOCA AU CHOCOLAT 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 €

