

LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 7 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 8 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI
CHOU FLEUR RAVIGOTE ☐	CAROTTES RAPEES ☐ VTE	CAKE AU SURIMI ET CIBOULETTE ☐	SALADE VERTE JAMBON ET NOIX ☐ R	CÉLÉRI REMOULADE ☐	ACCRAS DE MORUE ☐	PÂTÉ EN CROUTE ☐ R
SALADE DE RIZ AU JAMBON ☐ R	PDT À L'AIOLI ☐	ENDIVES EN SALADE ☐	PÂTÉ BRETON ☐ R	PDT ET MIMOLETTE ☐	CAROTTES RAPEES A L'AIL ☐	SALADE MARIGNAN ☐
BETTERAVES ☐ VTE	PÂTÉ DE TÊTE ☐ VTE	RILLETES ☐ R	SALADE DE RIZ IMPERIALE ☐	BETTERAVES ☐ VTE	SALADE DE LENTILLES ET OEUF ☐	SALADE PDT CHOU HARICOTS ROUGES ☐ VTE
POTAGE DE LÉGUMES ☐	VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	POTAGE CRECY ☐	VELOUTÉ DE BUTTERNUT ☐	POTAGE DE LÉGUMES ☐	VELOUTÉ AUX LEGUMES ANCIENS ☐
PÂTES AU SAUMON ☐ C FT	SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE ☐ FT	BOUDIN NOIR SAUCE CIDRE ☐ FT R	FILET DE POISSON EN ESCABECHE ☐ FT	MIJOTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES CAROTTES ☐ FT	POISSON SAUCE HOLLANDAISE ☐ FT	BOULETTES BOEUF EPICES ET TOMATE ☐ FT
RÔTI DE PORC AUX OIGNONS ☐ FT R	POISSON A L'OSEILLE ☐ FT	TAJINE DE POULET PRUNEAUX AMANDES ☐ C FT	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME ☐ FT	GALETTE JAMBON CHEVRE TOMATE ☐ C FT R	ROTI DE DINDE ET PDT AU ROMARIN ☐ C FT	CUISSE DE POULET AU MIEL ☐ FT
BOEUF BOURGUIGNON ☐ R	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL ☐ R	PETIT SALE ☐ R	CORDON BLEU DE VOLAILLE ☐	BOUDIN BLANC DE VOLAILLE ☐ R	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHASSEUR ☐ R	FILET DE COLIN PANE ☐
CUISSE DE POULET À LA MAROCAINE ☐ T	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE BLANCHE ☐ T	FILET LOUP DE MER AUX CREVETTES ☐ T	STEAK HACHE PORC ET VEAU AU POIVRE VERT ☐ T	DOS DE LIEU SAUCE VIN BLANC ☐ T	POULET PANÉ ÉPICÉ ☐ T	ARAIGNÉE DE PORC À L'ORIENTALE ☐ R T
POISSON CRÈME D'ESTRAGON LÉGUMES D'AUTOMNE ☐	CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES ☐	ENCORNETS AU VIN BLANC RIZ PILAF ☐	LANGUE DE BOEUF ECRASE DE PDT ☐	ROGNONS DE VEAU GRATIN DAUPHINOIS ☐	VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN PDT VAPEUR ☐ R	MIGNON DE PORC CRÈME DE MOUTARDE ET LÉGUMES ☐ R
CARDES SAUCE TOMATE ☐	FLAGEOLETS ☐	CÉLÉRI PERSILLÉ ☐	COQUILLETES ☐	CAROTTES AU CUMIN ☐	CHOU BROCOLIS A LA CRÈME ☐	BUTTERNUT SAUCE CRÈMEUSE ☐
PDT RÔTIES ☐	POÊLÉE ARCHESTRATE ☐	LENTILLES ☐	ÉPINARDS BÉCHAMEL ☐	PETITS POIS NATURES ☐	HARICOTS BEURRE ☐	DUO DE RIZ LONG ET SAUVAGE ☐
PURÉE DE HARICOTS VERTS ☐	RIZ AUX LÉGUMES ☐	PURÉE DE PDT ☐	PURÉE DE CAROTTES ET PDT ☐	POMMES FRUITS ☐	PURÉE DE PDT ☐	PURÉE DE PDT ÉPINARDS ☐
BÛCHETTE LAITIERE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	COULOMMIERS ☐	CAMEMBERT PORTION ☐	PORT SALUT ☐	BLEU DOUCEUR ☐	SAINT MARCELLIN IGP ☐
CAMEMBERT PORTION ☐	YAOURT NATURE ☐	FROMAGE DE CHEVRE ☐	TOMME BLANCHE ☐	RONDELE ☐	BRIE ☐	CAMEMBERT PORTION ☐
POIRE ☐	ANANAS FRAIS ☐	POMME AU FOUR SANS SUCRE ☐	CLEMENTINES ☐	KIWI ☐	ANANAS FRAIS ☐	POIRE ☐
OEUFS AU LAIT ☐	TARTELETTE FEUILLETEE A LA POMME ☐	ENTREMETS PRALINE ☐	CAKE MARBRÉ ☐	ENTREMETS VANILLE ☐	POMME AU FOUR GRAND MERE ☐	PALET CITRON ☐
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ☐	FLAN CARAMEL ☐	YAOURT NATURE ☐	CRÈME DESSERT PISTACHE ☐	PURÉE DE POMME COINGS SANS SUCRE ☐	♥ TARTE ABRICOTS AMANDES ♥ ☐	YAOURT NATURE ☐
GRATIN DE POISSON AU PINEAU ☐ PP	GALETTE A L'ANDOUILLE ☐ PP R	GRATIN DE PDT A LA CHAIR ☐ PP R	OEUFS DURS MILANAIS ☐ PP	PDT GARNITURE CHASSEUR ☐ PP R	GRATIN D'ÉPINARDS AU SAUMON ☐ PP	CROUSTADE DE LÉGUMES ET OEUFS ☐ PP
TAPIOCA A LA VANILLE ☐ DC	FROMAGE BLANC AU CITRON ☐ DC	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS ☐ DC	FROMAGE BLANC ET POMME ☐ DC	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT ☐ DC	CRÈME AUX OEUFS ☐ 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 + 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 €

