TEL: 02 40 11 87 22

DU LUNDI 9 NOVEMBRE 2026 AU DIMANCHE 15 NOVEMBRE 2026

à rendre avant LUNDI 26 OCTOBRE 2026

46

MARDI 10 NOVEMBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 11 NOVEMBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 12 NOVEMBRE LIVRE MARDI AM	VENDREDI 13 NOVEMBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 14 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI AM	DIMANCHE 15 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 16 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI AM
PDT AU THON	CÉLÉRI REMOULADE	BETTERAVES VTE	CAROTTES RAPEES A L'HUILE DE NOIX	SALADE COLESLAW	SALADE DE MACARONI AU SAUMON	BETTERAVES VTE
CAROTTES HARICOTS VERTS EMMENTAL VTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	FEUILLETÉ CHÈVRE MIEL	NEMS AUX LEGUMES	MUSEAU DE PORC R VTE	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES VTE
SALADE PÂTES ET FÈVES À L'ITALIENNE	SALADE FRISÉE POMME POIRE	MORTADELLE R	SALADE DE HARICOTS COCO ET ROUGES VTE			
VELOUTÉ DE BUTTERNUT	POTAGE SAINT GERMAIN	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CAROTTES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ À LA TOMATE
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 PROVENÇALE 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
JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	SAUCISSE FUMEE R	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	JAMBON BRAISE R	***CHILI CON CARNE ET RIZ*** C FT	BLANQUETTE DE PORC R	SAUTÉ DE DINDE AU CITRON
FILET DORADE À LA PROVENÇALE T	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN T	POISSON SAUCE BASILIC T	HAUT CUISSE DE POULET AU VIN DE LOIRE T	***PARMENTIER DE POISSON*** C	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE R T	MERLU SAUCE CROISIÈRE T
CHOUCROUTE GARNIE R	**SAUMON À L'OSEILLE POÊLÉE DE LÉGUMES**	**GRATIN DE LA MER CHAMPIGNONS ET PDT**	**FRICASSÉE DE GÉSIERS PÉRIGOURDINE**			
COCKTAIL DE LEGUMES ET CHAMPIGNONS	CHOU A LA VENDEENNE R	COQUILLETTES	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	CAROTTES ET PDT VAPEUR	CÉLERI PERSILLÉ	HARICOTS VERTS A L'AIL
FLAGEOLETS	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	ENDIVES AU FOUR	JULIENNE DE LÉGUMES	TAGLIATELLES	PURÉE DE PDT	RIZ DORÉ
PURÉE DE PDT	RIZ PILAF	PURÉE DE PDT ET PANAIS	RIZ			
CAMEMBERT PORTION	MUNSTER AOP	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT PORTION	CANTAL AOP	COULOMMIERS	BRIE
CANTADOU	YAOURT NATURE	TARTARE	GOUDA	FROMAGE FONDU DE BREBIS	SAINT MORET	YAOURT NATURE
CLEMENTINES	ANANAS FRAIS	POIRE	KIWI	BANANE	POIRE	CLEMENTINES
ENTREMETS CARAMEL	CRÈME AUX POIRES	MUFFIN CHOCOLAT	GATEAU AUX POMMES ET CARAMEL	CRÈME BISCUIT SPECULOOS	SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER	GATEAU A L'ORANGE
POMME AU FOUR SANS SUCRE	CRÈME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE POMME MIRABELLE	FLAN CARAMEL	POMME AU FOUR SANS SUCRE	♡ TARTE CHOCO CARAMEL ♡	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
FEUILLETE AUX FRUITS DE MER PP	**OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS** PP R	**GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS** PP R	**OEUFS DURS CHAMPIGNONS ET RIZ** PP	**GRATIN DE CARDES AU JAMBON** PP R	**CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES** PP	**GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS** PP R
CRÈME GD MERE CHOCOLAT AVOINE DC	***FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES*** DC	***RIZ AU LAIT*** DC	***TAPIOCA AU CHOCOLAT*** DC	***FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP*** DC	***SEMOULE MARMELADE D'ORANGE*** DC	***CRÈME GD MERE PISTACHE 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 €