TEL: 02 40 11 87 22

DU LUNDI 16 NOVEMBRE 2026 AU DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2026

à rendre avant LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

47

MARDI 17 NOVEMBRE LIVRE LUNDI AM	MERCREDI 18 NOVEMBRE LIVRE MARDI AM	JEUDI 19 NOVEMBRE LIVRE MERCREDI AM	VENDREDI 20 NOVEMBRE LIVRE JEUDI AM	SAMEDI 21 NOVEMBRE LIVRE JEUDI AM	DIMANCHE 22 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI AM	LUNDI 23 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI AM
BETTERAVES VTE	CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	SEMOULE MAÏS ET THON	SAMOUSSAS	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	BETTERAVES OIGNONS VINAIGRE BALSAMIQUE
SALADE DE RIZ AUX HARICOTS ROUGES	HARICOTS VERTS VTE	CAROTTES RAPEES VTE	RILLETTES DE POISSON	SALADE DE RIZ AU JAMBON R	GALANTINE DE VOLAILLE R	CAKE POMME NOIX ET FROMAGE
SALAMI ET CORNICHON R	SALADE VERTE	SALADE DE MUSEAU ET PDT R	CÉLÉRI REMOULADE	SALADE VERTE	PDT OEUFS DURS VTE	CHOU FLEUR VTE
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE AU POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À LA TOMATE SEL DE CÉLERI	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE BROCOLIS PETITS POIS	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
CALAMARS A LA ROMAINE	PALETTE DE PORC R	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	RÔTI DE BOEUF F	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CITRONNÉE	SAUTÉ DE PORC SAUCE BOURGUIGNONNE R	***MACARONI AUX FRUITS DE MER*** C
STEAK HACHÉ BOEUF FONDUE OIGNONS T	ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU CITRON T	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI JUS DE RÔTI T	ARAIGNÉE DE PORC AU CURRY R T	DOS DE LIEU AUX HERBES FRAICHES T	CREVETTES SAUTÉES AUX LÉGUMES T	ÉCHINE DE PORC JUS DE VIANDE R T
SAUTÉ LAPIN CHAMPIGNONS DES BOIS PDT	**POISSON SAUCE BONNE FEMME RIZ JAUNE**	**HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU**	**POISSON FRAIS CRÈME DE CHORIZO ET RIZ** R	**TARTIFLETTE** R	**CONFIT DE CANARD POMMES SARLADAISES**	**BRANDADE DE MORUE**
ENDIVES AU FOUR	FLAGEOLETS	CHOU FLEUR VAPEUR	CAROTTES PDT ET PETITS POIS	LÉGUMES SAUTÉS	ÉPINARDS AU BEURRE	CAROTTES
PETITS POIS NATURES	COQUILLETTES	HARICOTS VERTS	CÉLERI PERSILLÉ	PURÉE DE PATATE DOUCE ET PDT	POMMES FRUITS	PDT PERSILLÉES
PURÉE DE PDT	CÔTES DE BLETTES ET PDT A LA CRÈME	RIZ	PURÉE DE PDT	RIZ DE CAMARGUE	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
CAMEMBERT PORTION	BRIQUE DE VACHE	BÛCHETTE LAITIERE	CAMEMBERT PORTION	BRIE	MIMOLETTE	CAMEMBERT PORTION
TOMME BLANCHE	CHANTAILLOU	TARTARE	YAOURT NATURE	SAINT MARCELLIN IGP	MUNSTER AOP	YAOURT NATURE
ORANGE	KIWI	CLEMENTINES	ANANAS FRAIS	POIRE	BANANE	ORANGE
ENTREMETS PRALINE	GATEAU DE SAVOIE	COMPOTE DE POMME PRUNEAU	CHOU A LA CRÈME	ENTREMETS PISTACHE	ENTREMETS VANILLE	GATEAU DES ABEILLES AU YAOURT
POMME AU FOUR SANS SUCRE	YAOURT FRUITS MIXÉS	CRÈME ANANAS AMANDES	POMME AU FOUR SANS SUCRE	FLAN A LA NOIX DE COCO	♡ FLAN PATISSIER NATURE ♡	LIÉGEOIS AU CAFÉ
PDT GARNITURE CHASSEUR PP R	**TARTINE POULET ET SÉSAME** PP	**FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR** PP	**OEUFS DURS MILANAIS** PP	**PORC CONFIT AUX PDT** PP R	**GRATIN DE CHOU FLEUR ET LARDONS** PP R	**FEUILLETE POULET JAMBON CURRY** PP R
CRÈME AMANDINE AU KIRSCH DC	***SEMOULE AU LAIT ET RAISINS*** DC	***CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ*** DC	***FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES*** DC	***RIZ AU LAIT COMPOTE DE POMMES*** DC	***TAPIOCA A LA PÊCHE*** DC	***CRÈME GD MERE 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 - F : FROID - 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 €