TEL: 02 40 11 87 22

Matin

DU LUNDI 23 NOVEMBRE 2026 AU DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2026

à rendre avant LUNDI 9 NOVEMBRE 2026

48

LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 28 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 29 NOVEMBRE LIVRE VENDREDI
ANDOUILLE ET BEURRE 1/2 SEL R	ACCRAS DE MORUE	TARTE A L'OIGNON	LENTILLES EN SALADE	BEURRE DE SARDINES	BETTERAVES VTE	CRÊPE AU FROMAGE
CAROTTES RAPEES VTE	BETTERAVES VTE	SALADE DE MÂCHE ET MAÏS	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE R	CHOU ROUGE VTE	CAKE AUX ÉPICES	SALADE DE RIZ AU CHORIZO R
SEMOULE CAROTTES POIS CHICHES	PÂTES D'HIVER	SAUCISSON A L'AIL BEURRE 1/2 SEL R	SALADE BRESSANE	SALADE DE POMMES A L'ECHALOTE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	TIMBALE OCEANE
POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE VOLAILLE	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À LA TOMATE	POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE BUTTERNUT
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
OLIVADE DE BOEUF	***POULET À LA TOMATE ET MOGETTES*** C	SAUTÉ DE VOLAILLE MARENGO	FILET DE DINDE AU CURRY	FILET DE COLIN AUX AMANDES	PAUPIETTE DE VEAU	***CLAFOUTIS AU SAUMON*** C
ÉMINCÉ DE DINDE CITRON HUILE D'OLIVES T	BOULETTE DE BOEUF AU CUMIN T	JULIENNE SAUCE CRÈME AU CITRON T	BOULETTE DE PORC À LA CRÈME D'AIL R T	ÉMINCÉ DE POULET AUX ARACHIDES T	CUISSE DE POULET ROTI T	FILET DE COLIN AU THYM ET CITRON T
SAUCISSE AUX CHOUX PDT R	**CUISSE DE POULET BRESILIEN GRATIN LÉGUMES**	**POISSON À L'ARMORICAINE RIZ THAI**	**LAPIN À LA MOUTARDE TAGLIATELLES**	**CHOUCROUTE GARNIE** R	**HACHIS PARMENTIER DE CANARD**	**RIGATONI A LA CARBONARA** R
CHOU FLEUR A LA CRÈME	PDT RISSOLEES	PURÉE DE BUTTERNUT	CARDES PERSILLÉES	COQUILLETTES	HARICOTS BEURRE	POMMES FRUITS
COQUILLETTES	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	QUINOA D'ANJOU CAROTTE ET MOUTARDE	HARICOTS VERTS A LA PROVENCALE	CÉLÉRI RAVE ET CAROTTES 1/2 GLACÉS	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
PETITS POIS NATURES	RIZ A LA TOMATE	SALSIFIS	PURÉE DE PDT	JULIENNE DE LÉGUMES	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PETITS POIS NATURES
CAMEMBERT PORTION	MONTCADI CROÛTE NOIRE	BÛCHETTE LAITIERE	CAMEMBERT PORTION	SAINT PAULIN PORTION	COULOMMIERS	CAMEMBERT PORTION
TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	CARRE PRESIDENT	FROMAGE FONDU DE BREBIS	TARTARE	BLEU DOUCEUR	YAOURT NATURE
CLEMENTINES	KIWI	ANANAS FRAIS	ANANAS FRAIS	BANANE	CLEMENTINES	POIRE
ROCHER COCO	CHEESE CAKE R	ABRICOTS AU SIROP	GATEAU À LA BANANE	ENTREMETS VANILLE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	FINANCIER AUX MYRTILLES
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME AU FOUR SANS SUCRE	SEMOULE AU CHOCOLAT	FLAN CARAMEL	TARTELETTE FEUILLETÉE A LA PÊCHE	♡ FAR BRETON ♡	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON
CARDES CUISINÉES AU JAMBON PP R	**GRATIN DE POISSON AU PINEAU** PP	**OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS** PP R	**TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS** PP R	**PDT GARNITURE CHASSEUR** PP R	**FEUILLETE AUX FRUITS DE MER** PP	**OEUFS DURS A LA FLORENTINE** PP
SEMOULE AU CITRON DC	***CRÈME AUX OEUFS ET PISTACHE*** DC	***RIZ AU LAIT*** DC	***FROMAGE BLANC A LA CERISE*** DC	***TAPIOCA AU CHOCOLAT*** DC	***CRÈME GD MERE VANILLE AVOINE*** DC	***CRÈME AUX OEUFS A L'ANANAS*** 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 €