TEL: 02 40 11 87 22

Matin

DU LUNDI 30 NOVEMBRE 2026 AU DIMANCHE 6 DÉCEMBRE 2026

à rendre avant LUNDI 16 NOVEMBRE 2026

LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 1 DÉCEMBRE	MERCREDI 2 DÉCEMBRE	JEUDI 3 DÉCEMBRE	VENDREDI 4 DÉCEMBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 5 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 6 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI
SALADE COLESLAW	ENDIVES AUX NOIX	CHOU ROUGE A LA FLAMANDE	CAROTTES RAPEES AU SESAME	BETTERAVES VTE	CRÊPE CHAMPIGNONS BÉCHAMEL	BOUCHEE A LA REINE R
HARICOTS VERTS VTE	GALANTINE DE VOLAILLE R	SALADE VERTE EMMENTAL	RILLETTES R	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE AU THON	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS
SALADE À L'ITALIENNE	SALADE RIZ BETTERAVES POIS CHICHES	SALADE AUVERGNATE R	SAMOUSSAS	SALADE DE MACARONI AU SAUMON	SALADE JARDIVERGER	MORTADELLE R
VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE	POTAGE AU POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE A L'OIGNON
COUSCOUS POULET MERGUEZ C FT	***CROQUE MONSIEUR*** C FT R	***CHOU FARCI PDT GRENAILLES*** C FT R	***LASAGNES AUX LÉGUMES*** C FT	POISSON SAUCE CHORIZO FT	POISSON A L'AMERICAINE FT	***BLANQUETTE DE VOLAILLE ET RIZ*** C FT
POISSON SAUCE CRUSTACÉS FT	STEAK HACHÉ A LA TOMATE FT	POISSON AU BEURRE BLANC FT	ÉMINCÉ DINDE FAÇON CARI REUNIONNAIS FT	CHIPOLATAS FT R	***ESCALOPE DE DINDE CAROTTES VICHY*** C FT	OMELETTE AU FROMAGE FT
BOEUF BOURGUIGNON R	POULET A LA CREME	PALETTE DE PORC FORESTIÈRE R	PAVÉ DE HOKI CRÈME D'OSEILLE	SAUTÉ DE PORC R	TRAVERS DE PORC A LA PROVENÇALE R	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R
SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME T	ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE T	HAUT DE CUISSE POULET AU CURRY T	FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS R T	PAUPIETTE DE VOLAILLE CHASSEUR T	POULET PANÉ ÉPICÉ T	FILET DORADE À LA PROVENÇALE T
ÉCHINE DE PORC FUMÉ AUX LENTILLES R T	**PALERON DE BOEUF LÉGUMES ET PDT**	**SAUCISSE AU MUSCADET GRATIN DAUPHINOIS** R	**ROGNONS DE VEAU SCE MADÈRE PUREE PDT**	**CHOUCROUTE DE LA MER**	**BOUDIN BLANC POMMES FRUIT ET PDT**	**CREVETTES CRÈME D'AIL PERSIL CHOU FLEUR RÔTI**
CHOU BROCOLIS A LA CRÈME	COQUILLETTES	CAROTTES ET NAVETS 1/2 GLACÉ	CÉLERI ET CHAMPIGNONS	CAROTTES ET HARICOTS BLANCS	BUTTERNUT SAUCE CRÉMEUSE	COCKTAIL DE LEGUMES ET CHAMPIGNONS
PURÉE DE PDT	FLAGEOLETS	PDT VAPEUR	ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POLENTA	HARICOTS BLANC NATURE
PETITS POIS NATURES	MÉLI MÉLO LÉGUMES D'HIVER	POMMES FRUITS	FRITES AU FOUR	RIZ DORÉ	PURÉE DE PDT	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
BÛCHETTE LAITIERE	CAMEMBERT PORTION	FROMAGE DE CHEVRE	CAMEMBERT PORTION	COULOMMIERS	BRIQUE DE VACHE	CAMEMBERT PORTION
EMMENTAL	YAOURT NATURE	CARRE PRESIDENT	TOMME NOIRE	TARTARE	YAOURT NATURE	CHANTAILLOU
POMME AU FOUR SANS SUCRE	ORANGE	POIRE	KIWI	ANANAS FRAIS	COCKTAIL DE FRUITS	CLEMENTINES
ENTREMETS AU CHOCOLAT	COOKIE	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU AUX POMMES ET RAISINS	CRÈME A LA BANANE	OEUFS AU LAIT	TOURTEAU FROMAGER
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	FLAN CARAMEL	CLEMENTINES	POMME AU FOUR SANS SUCRE	DONUTS AU SUCRE	♡ GÂTEAU NANTAIS ♡	YAOURT FRUITS MIXÉS
GRATIN DE PDT A LA CHAIR PP R	**FEUILLETE AU SAUMON ET CHEDDAR** PP	**GALETTE A L'ANDOUILLE** PP R	**PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE** PP	**GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS** PP R	**OEUFS DURS MILANAIS** PP	**GRATIN D'ÉPINARDS AU SAUMON** PP
TAPIOCA A LA VANILLE DC	***CRÈME GD MERE PISTACHE AVOINE*** DC	***FROMAGE BLANC CONF D'ABRICOT*** DC	***RIZ AU LAIT AU CARAMEL*** DC	***FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP*** DC	***CRÈME AUX OEUFS*** DC	***SEMOULE 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 €