TEL: 02 40 11 87 22

Matin

DU LUNDI 7 DÉCEMBRE 2026 AU DIMANCHE 13 DÉCEMBRE 2026

à rendre avant LUNDI 23 NOVEMBRE 2026

50

LUNDI 7 DÉCEMBRE	MARDI 8 DÉCEMBRE	MERCREDI 9 DÉCEMBRE	JEUDI 10 DÉCEMBRE	VENDREDI 11 DÉCEMBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 12 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 13 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI
GALANTINE DE VOLAILLE R	BEURRE DE MAQUEREAUX	ACCRAS DE MORUE	BETTERAVES VTE	HARICOTS BLANCS VTE	CAROTTES ET DUO DE RADIS RÂPÉS	BETTERAVES VTE
SALADE DE RIZ AU THON	CAROTTES RAPEES AU CITRON	PÂTÉ DE TETE SAUCE RAVIGOTE R	MACÉDOINE MAYONNAISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE R	NEMS AUX LEGUMES	MARBRE AUX PETITS LÉGUMES
SALADE MARIGNAN	CRÊPE AU FROMAGE ET BÉCHAMEL	SALADE VERTE POMMES ET NOIX	PDT CIBOULETTE	SALADE DE MÂCHE ET MAÏS	PDT HARENGS	PÂTES D'HIVER
POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ À LA TOMATE	VELOUTÉ AUX LEGUMES ANCIENS	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE PANAIS	POTAGE DE LÉGUMES
PÂTES ET FILET DE SAUMON C FT	SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE FT	BOUDIN NOIR 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 CHÈVRE TOMATE*** C FT R	***ROTI DE DINDE ET PDT AU ROMARIN*** C FT	CUISSE DE POULET AU MIEL FT
QUENELLE DE VEAU	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE R	PORC AU CARAMEL R	CALAMARS A LA ROMAINE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CREVETTES	JAMBON BLANC BEURRE 1/2 SEL R	***FEUILLETÉ BERRICHON*** C R
ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA T	STEAK HACHÉ AU JUS T	JULIENNE SAUCE NANTUA T	BOUDIN BLANC R T	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI JUS DE RÔTI T	ARAIGNÉE DE PORC À L'ESPAGNOLE R T	DOS DE LIEU SAUCE VIN BLANC T
POULET AUX CÈPES BOLETS PURÉE DE LÉGUMES	POISSON FRAIS CRÈME DE CRESSON PDT VAPEUR	**ENCORNETS AU VIN BLANC RIZ PILAF**	**POTÉE AUVERGNATE** R	MIGNON DE PORC CRÈME DE MOUTARDE ET LÉGUMES R	VOLAILLE FAÇON COQ AU VIN PURÉE DE CÉLÉRI R	**GRATIN DE LA MER CHAMPIGNONS ET PDT**
COQUILLETTES	BLANC DE POIREAUX A LA CRÈME	CAROTTES A LA CRÈME	PÂTES TORTI	BUTTERNUT SAUCE CRÉMEUSE	CHOUX DE BRUXELLES	PURÉE DE PDT ÉPINARDS
PURÉE DE HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR VAPEUR	HARICOTS VERTS	ÉPINARDS HACHÉS A LA CRÈME	CÉLERI PERSILLÉ	FLAGEOLETS	SALSIFIS
PURÉE DE PDT	LENTILLES AUX LARDONS R	PURÉE DE PDT	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	RIZ	PURÉE DE PDT	RIZ PILAF
CAMEMBERT PORTION	BRIE	CARRE PRESIDENT	CAMEMBERT PORTION	MUNSTER AOP	FROMAGE DE CHEVRE	FROMAGE FONDU DE BREBIS
YAOURT NATURE	TARTARE	MIMOLETTE	SAINT PAULIN PORTION	YAOURT NATURE	CAMEMBERT PORTION	SAINT NECTAIRE AOP
KIWI	ANANAS FRAIS	CLEMENTINES	POIRE	BANANE	KIWI	ORANGE
ENTREMETS CARAMEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	QUATRE QUART	COOKIE À LA PISTACHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FAISSELLE	SEMOULE AU LAIT
POMME AU FOUR SANS SUCRE	NUAGE AUX FRUITS ROUGES	PURÉE DE POMME COINGS SANS SUCRE	CRÈME DESSERT VANILLE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	♡ FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT ♡	CAKE MARBRÉ
GRATIN DE POISSON AU PINEAU PP	GRATIN CHOU FLEUR AUX LARDONS PP R	CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES PP	OEUFS DURS CHAMPIGNONS ET RIZ PP	CARDES CUISINÉES AU JAMBON PP R	SARDINES ROTIES PP	PORC CONFIT AUX PDT PP R
CRÈME AUX OEUFS DC	***FROMAGE BLANC AU CITRON*** DC	***RIZ DOUX*** DC	***FROMAGE BLANC GELEE DE GROSEILLES*** DC	***CRÈME GD MERE CHOCOLAT AVOINE*** DC	***SEMOULE MARMELADE D'ORANGE*** DC	***CRÈME AMANDINE AU KIRSCH*** 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 €