TEL: 02 40 11 87 22

Matin

DU LUNDI 14 DÉCEMBRE 2026 AU DIMANCHE 20 DÉCEMBRE 2026

à rendre avant LUNDI 30 NOVEMBRE 2026

51

LUNDI 14 DÉCEMBRE	MARDI 15 DÉCEMBRE	MERCREDI 16 DÉCEMBRE	JEUDI 17 DÉCEMBRE	VENDREDI 18 DÉCEMBRE LIVRE JEUDI	SAMEDI 19 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI	DIMANCHE 20 DÉCEMBRE LIVRE VENDREDI
CRÊPE CHAMPIGNONS BÉCHAMEL	BALLOTINE DE CANARD R	BETTERAVES VTE	CHOU FLEUR RAVIGOTE	SALADE DE MACARONI AU SAUMON	CAROTTES RAPEES VTE	BETTERAVES OIGNONS VINAIGRE BALSAMIQUE
SALADE ARMORICAINE	CAKE AU SAUMON	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE R	MUSEAU DE PORC R VTE	SALADE DE RIZ AU JAMBON R	JULIENNE DE LÉGUMES A LA MENTHE	MORTADELLE R
SALADE RIZ BETTERAVES POIS CHICHES	SALADE DE PÂTES À LA MEXICAINE	PÂTÉ HARICOTS ROUGES ET MAÏS	SALADE VERTE	SAMOUSSAS	SALADE DE POMMES A L'ECHALOTE	SEMOULE CAROTTES POIS CHICHES
VELOUTÉ À LA TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE A L'OIGNON	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE DE POIS CASSÉS	POTAGE CRECY
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
POISSON BLANC PANÉ	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME	FOIE DE GENISSE ECHALOTE	MIJOTE DE BOEUF	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	BREDIE D'AGNEAU SAUCE CURRY	BOEUF MIRONTON
SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME T	BOULETTE DE PORC EN PERSILLADE R T	ESCALOPE DE SAUMON AU CITRON T	CUISSE DE POULET ROTI T	CREVETTES SAUTÉES AU SATÉ T	BLANQUETTE DE VOLAILLE T	FILET LOUP DE MER JUS DE COQUE BEURRÉ T
MIJOTÉ DE BOEUF RIZ AU CUMIN	**POISSON FRAIS FAÇON BOUILLABAISSE**	**CUISSE DE CANARD ECRASÉ PATATES DOUCES**	**HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU**	**FRICASSÉE DE GÉSIERS PÉRIGOURDINE**	**LANGUE DE BOEUF ECRASE DE PDT**	**BRANDADE DE MORUE**
COQUILLETTES	DUO DE RIZ LONG ET SAUVAGE	CAROTTES AU CUMIN	CÉLERI PERSILLÉ	CARDES ET PDT VAPEUR	CAROTTES ET CHAMPIGNONS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
HARICOTS BLANC NATURE	POMME PIN	NAVETS 1/2 GLACÉS	HARICOTS VERTS A L'AIL	PETITS POIS NATURES	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE PDT
ÉPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	PURÉE DE CAROTTES ET PDT	PURÉE DE PDT	SEMOULE COUSCOUS NATURE	PURÉE DE POTIRON	PDT À L'AIL	TAGLIATELLES
CAMEMBERT PORTION	SAINT MARCELLIN IGP	BRIQUE DE VACHE	BLEU DOUCEUR	CAMEMBERT PORTION	COULOMMIERS	CAMEMBERT PORTION
YAOURT NATURE	RONDELE	CAMEMBERT PORTION	GOUDA	TARTARE	YAOURT NATURE	CHANTAILLOU
CLEMENTINES	POIRE	POMME AU FOUR SANS SUCRE	ORANGE	BANANE	POIRE	CLEMENTINES
COMPOTE DE POMME MIRABELLE	BÛCHE CHOCOLAT PRALINÉ	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS	GÂTEAU NORMAND AUX POMMES	ENTREMETS PISTACHE	CRÈME DESSERT PRALINÉE	GÂTEAU À LA BANANE
CRÈME AUX POIRES	FROMAGE BLANC NATURE	TARTELETTE CHOCOLAT SAUCE FRAMBOISE	FROMAGE BLANC NATURE	FLAN CARAMEL	♡ TARTE AMANDINE ♡	POMME AU FOUR SANS SUCRE
CROUSTADE DE VOLAILLE AUX CEPES PP	**OEUFS BROUILLES AUX PDT ET LARDONS** PP R	**TARTINE FONDUE DE POIREAUX ET LARDONS** PP R	**OEUFS DURS A LA FLORENTINE** PP	**GRATIN DE PÂTES AUX LARDONS** PP R	**FEUILLETE POULET JAMBON CURRY** PP R	**PDT GARNITURE POULET A LA TOMATE** PP
TAPIOCA AU CHOCOLAT DC	***CRÈME GD MERE VANILLE*** DC	***FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES*** DC	***RIZ AU LAIT*** DC	***FROMAGE BLANC CONF DE FRAISES*** DC	***SEMOULE AU CITRON*** DC	***CRÈME AUX OEUFS AU CAFÉ*** 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 €