














Nom :

Prénom :

Ville :

	Entrée	Plat	Fromage	DéSSERT
Lundi 02 septembre	MELON CHARENTAIS	 BOEUF BRAISE A LA TOMATE PATES BOSSILLON "Ferme d'Ecuillon"	GOUDA PAUVRE EN SEL	CREME DESSERT CARAMEL
Mardi 03 septembre	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	 FARCE DE LEGUMES	YAOURT NATURE NOVA	MOUSSE AU CHOCOLAT
Mercredi 04 septembre	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	 COUSCOUS POULET MERGUEZ et ses legumes SEMOULE POUR COUSCOUS	PETIT SUISSE	ANANAS AU SIROP
Jeudi 05 septembre	SALADE D'ARTICHAUTS ET LENTILLES "Maison Chauveau"	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE VIN BLANC CAROTTES PERSILLEES	SAINT PAULIN PAUVRE EN SEL	YAOURT FERMIER AUX FRAMBOISES "Fromagerie Maurice"
Vendredi 06 septembre	SALADE DE HARICOTS VERTS	 GRATIN DE BŒUF AUX LEGUMES	FAISSELLE "Laiterie du Forez"	 ARLEQUIN DE FRUITS BIO
Samedi 07 septembre	TABOULE (semoule, tomate, concombre, poivron)	 HAUT DE CUISSE POULET SAUCE AU JUS JARDINIERE DE LEGUMES	FROMAGE BLANC	KIWI (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Dimanche 08 septembre	RADIS BEURRE	FILET MIGNON SAUCE MARCHAND DE VIN SPAGHETTIS AU BEURRE	CANTAL (PORTION)	TARTE NOIX DE COCO
Lundi 09 septembre	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	 POULET FERMIER SAUCE SUPREME HARICOTS LINGOTS	YAOURT NATURE NOVA	ORANGE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Mardi 10 septembre	MELON CHARENTAIS	 LASAGNES BOLOGNAISE	SAINT PAULIN PAUVRE EN SEL	CLAFOUTIS AUX CERISES
Mercredi 11 septembre	CONCOMBRES VINAIGRETTE	 BOUDIN NOIR A L'ANCIENNE PUREE DE POMMES DE TERRE "Ferme du Colombier"	EDAM PAUVRE EN SEL	YAOURT FERMIER AUX CERISES "Fromagerie Maurice"
Jeudi 12 septembre	COLESLAW (Chou blanc, Carottes, Raisins)	RISOTTO DE VOLAILLES AUX CHAMPIGNONS	FROMAGE BLANC	BANANE (Selon arrivage et maturité)
Vendredi 13 septembre	SALADE D'ARTICHAUTS	BLANQUETTE DE LA MER	YAOURT NATURE (Fromagerie Maurice)	 PUREE DE FRUITS (100% FRUITS BIO FRANCAIS)
Samedi 14 septembre	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	 MERGUEZ/CHIPOLATA (Eleveurs Charentonne) PDT GRENAILLE "Ferme de Cottainville"	GOUDA PAUVRE EN SEL	 OEUFS AU LAIT
Dimanche 15 septembre	SALADE STRASBOURGEOISE (PDT, saucisses, cornichons)	 ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PRINTANIERE DE LEGUMES	PETIT SUISSE	TARTE AUX POMMES CRUMBLE

DTA Restauration : Du Terroir à l'Assiette.













La cuisine du terroir livrée chez vous.

www.dta-restauration.fr

Nom :

Prénom :

Ville :

	Entrée	Plat	Fromage	DéSSERT
Lundi 16 septembre	SALADE ARLEQUIN (Tomates, concombres, olives)	 BOEUF BOURGUIGNON PATES COQUILLON "Ferme d'Ecuillon"	FROMAGE BLANC	 ARLEQUIN DE FRUITS BIO
Mardi 17 septembre	CONCOMBRES VINAIGRETTE	 RAGOUT DE GESIERS AUX PDT "Ferme du Colombier"	FAISSELLE "Laiterie du Forez"	ENTREMET PRALINE
Mercredi 18 septembre	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	MOULES AU CHORIZO PUREE AUX 3 LEGUMES	SAINT PAULIN PAUVRE EN SEL	YAOURT FERMIER A LA FRAISE "Fromagerie Maurice"
Jeudi 19 septembre	MELON CHARENTAIS	 JAMBON BLANC ISSU DES PORCS DE TOURAINE FLAGEOLETS	YAOURT BULGY	DEMI PAMPLEMOUSSE Dessert
Vendredi 20 septembre	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC RIZ CREOLE	EDAM PAUVRE EN SEL	LIEGEOIS VANILLE/CARAMEL
Samedi 21 septembre	SALADE NANTAISE (Pdt, HV tomates, concombres)	 DEMI COQUELET AU JUS NAVETS	YAOURT NATURE NOVA	PECHE ou Nectarine (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Dimanche 22 septembre	RILLETTE DE POISSON	 ECHINE DE PORC FROID SALADE DE PATES (Coquillettes, concombres, tomates)	PETIT SUISSE	TARTE AUX MYRTILLES
Lundi 23 septembre	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	 POULET "Ferme Luteau" SAUCE FORESTIERE HARICOTS LINGOTS	RONDELE NATURE (PORTION)	COMPOTES DE FRUITS
Mardi 24 septembre	SALADE DE LENTILLES "Maison Chauveau" RADIS ET TOMATES	 BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE CHOU FLEUR GRATINE	YAOURT BULGY	GATEAU COCO CITRON VERT
Mercredi 25 septembre	CONCOMBRES VINAIGRETTE	 SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLES	EMMENTAL (PORTION)	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Jeudi 26 septembre	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	 SAUCISSE AUX OIGNONS ET HERBES PUREE DE CAROTTES	FROMAGE BLANC	CREME DESSERT CAFE "Fromagerie Maurice"
Vendredi 27 septembre	SALADE DE HARICOTS VERTS	FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACES RIZ AUX PETITS LEGUMES	YAOURT NATURE (Fromagerie Maurice)	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Samedi 28 septembre	MELON CHARENTAIS	 MERGUEZ/CHIPOLATA (Eleveurs Charentonne) SALADE DE PATES (Coquillettes, concombres, tomates)	GOUDA PAUVRE EN SEL	ENTREMET CHOCOLAT
Dimanche 29 septembre	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	 SALADE PIEMONTAISE (PDT, oeufs, tomates)	YAOURT NATURE NOVA	PASTEL DE NATTA

DTA Restauration : Du Terroir à l'Assiette.







La cuisine du terroir livrée chez vous.

www.dta-restauration.fr

Nom :

Prénom :

Ville :

	Entrée	Plat	Fromage	DéSSERT
Lundi 30 septembre	DEMI PAMPLEMOUSSE	 BOEUF AUX CAROTTES	SAINT MORET (PORTION)	RIZ AU LAIT CHOCOLAT "Fromagerie Maurice"
Mardi 01 octobre	SALADE DU PECHEUR (Riz, fruits de mer, concombres, poivrons)	 ECHINE DE PORC AUX HERBES FLAGEOLETS	YAOURT BULGY	FAR BRETON
Mercredi 02 octobre	CELERI REMOULADE	 ROSBIF MELANGE DE PETITS LEGUMES MAYONNAISE	FROMAGE BLANC	BANANE (Selon arrivage et maturité)
Jeudi 03 octobre	SALADE DE FUSILLIS AU THON MAYONNAISE	 HACHIS PARMENTIER BOEUF AUX COURGETTES	SAINT PAULIN PAUVRE EN SEL	LIEGEOIS CAFE
Vendredi 04 octobre	COLESLAW (Chou blanc, Carottes, Raisins)	MOULES MARINIÈRES A LA CREME MINI PENNE	PETIT SUISSE	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Samedi 05 octobre	SALADE DE PERLES DE PATES (Perles, Tomates, concombres)	 SAUTE DE PORC AU CURRY PETITS POIS	GOUDA PAUVRE EN SEL	CLEMENTINES (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Dimanche 06 octobre	SALADE D'ENDIVES	 COQ AU VIN GRATIN DAUPHINOIS	CANTAL (PORTION)	BAVAROIS AUX FRAMBOISES

DTA Restauration : Du Terroir à l'Assiette.

La cuisine du terroir livrée chez vous.

www.dta-restauration.fr