






















Semaine du 6 au 10 décembre , le chef vous propose :

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| SALADE DE BETTERAVE | SALADE VERTE BIO LOCAL  | | CAKE AU FROMAGE MAISON  | SALADE D'ENDIVES AUX POMMES  |
| BOLOGNAISE MAISON  | ROTI DINDE DE LA LOIRE AU JUS CORSE  | | POISSON PANE  | CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS  |
| MACARONI | CHOUX BRAISER  |  | GRATIN DE CHOUX FLEURS MAISON  | PUREE MAISON POMME DE TERRE BIO |
| ST MORET | YAOURT | | CANTAL DE MONTAGNE  | YAOURT FERMIER   |
| FRUIT DE SAISON | ROULE CHOCOLAT MAISON  | | CREME DESSERT VANILLE | COMPOTE |
| Produit locaux  | Le produit maison  | La selection du chef  | Produit Bio  | Produit frais  |

