


























Semaine du 22 au 26 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE BIO  <b>BIO</b> 		SALADE DE HARICOT BLANC  <b>BIO</b> 	CAROTTE RAPEE FRAICHE 
CORDON BLEU	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		POISSON PANE	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE
PETIT POIS  <b>BIO</b> 	COQUILLETTE		GRATIN DE POTIMARON LOCAL 	PUREE POMME TERRE BIO LOCAL  <b>BIO</b> 
YAOURT	KIRI		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  	CANTAL DE MONTAGNE 
FRUIT DE SAISON BIO LOCAL  	COMPOTE DE POMME DU PILAT MAISON 		BEIGNET AU POMME	MOUSSE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio <b>BIO</b> 	Produit frais 