


























Semaine du 13 au 17 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES  <b>BIO</b> 		SALADE DE TOMATES BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES  <b>BIO</b> 	MELON CHARENTAIS 
CORDON BLEU	SAUTE BŒUF CHAROLAIS AU PAPRIKA 		FILLET DE POISSON MEUNIÈRE	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 
CAROTTE BIO LOCAL FRAICHE  <b>BIO</b> 	COQUILLETTE		BROCOLIS	PUREE POMME TERRE BIO LOCAL  <b>BIO</b> 
YAOURT FERMIER DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  	KIRI		YAOURT	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 