
























Semaine du 20 au 24 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE DE TOMATES BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES 	 SALADE DE LENTILLE LOCAL		 SALADE VERTE BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES 	TERRINE DE LA FERME DE RESSINS 
CHIPOLATAS DE LA FERME 	TARTE AU FROMAGE MAISON 		LASAGNE AU BŒUF MAISON 	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE 
RIZ 	HARICOT VERT			HARICOT VERT 
YAOURT BIO LOCAL 	 BRI		PETIT SUISSE	 TOME DE MONTAGNE
COMPOTE	RAISIN		TIRAMISU FRAMBOISE MAISON 	COOKIE MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 