

























Semaine du 17 AU 21 JANVIER , le chef vous propose :

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
| TABOULE MAISON  | SALADE BIO   | | SALADE DE HARICOT BLANC  | SALADE DE CHOU FLEUR  |
| CORDON BLEU | SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS  | | POISSON PANE | BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE |
| HARICOT PLAT  | RIZ PILAF  | | CAROTTE FRAICHE BIO   | COQUILLETTE  |
| YAOURT  | KIRI | | YAOURT DE LA FERME DU CABRI RECETTES DE <i>Chefs</i> 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 RECETTES DE <i>Chefs</i> | Produit Bio  | Produit frais  |