





















Semaine du 28 FEVRIER AU 4 MARS , le chef vous propose :

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|--|
| SALADE de betterave et maïs | SALADE DE POMME DE TERRE | | CELERI REMOULADE  | SALADE D'ENDIVES  |
| CARBONARA  | BOURGUIGNON CHAROLAIS  | | ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS  | POISSON PANÉ |
| COQUILLETTE | CAROTTE FRAICHE LOCAL  | | RIZ PILAF  | GRATIN DE CHOUX FLEUR MAISON |
| ST MORET | PETIT SUISSE  | | YAOURT DE LA FERME DU CABRI  | FROMAGE DE LA FERME  |
| COMPOTE | GATEAU CHOCOLAT MAISON  | | POMME DU PILAT  | BUGNES LYONNAISE  |
| Produit locaux  | Le produit maison  | La selection du chef  | Produit Bio  | Produit frais  |