























Semaine du 28 MARS AU 1 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTE RAPEE FRAICHE 	SALADE VERTE BIO LOCAL 		CAKE AU FROMAGE MAISON 	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES 
BOLOGNAISE 	CREPE JAMBON FROMAGE 		ROTI DE DINDE DE LA LOIRE 	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 
MACARONI	CHOUX BRAISE 		GRATIN DE CHOUX FLEUR MAISON 	PUREE MAISON POMME DE TERRE BIO 
ST MORET	YAOURT		CANTAL DE MONTAGNE 	YAOURT FERMIER  
FRUIT DE SAISON	ROULE CHOCOLAT MAISON 		CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 