


























Semaine du 14 AU 18 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE BIO  		SALADE DE HARICOT BLANC 	SALADE DE CHOUX FLEUR 
CORDON BLEU	ROUGAILLE DE SAUCISSE DE RESSINS 		FILET DE POISSON MEUNIERE	LASAGNE MAISON 
HARICOT PLAT 	RIZ PILAF		CAROTTE FRAICHE BIO  	
YAOURT 	KIRI		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  	CANTAL DE MONTAGNE 
FRUIT DE SAISON BIO LOCAL  	COMPOTE DE POMME DU PILAT MAISON 		DONUTS	MOUSSE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 