


























## Semaine du 20 AU 24 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES  	SALADE DE POMME DE TERRE FRAICHE LOCAL  		MELON 	SALADE VERTE BIO LOCAL  
CORDON BLEU	SAUTE DE DINDE DE LA LOIRE 		ROUGAILLE DE SAUCISSE DE LA FERME MAISON	PATES BOLOGNAISE 
CHOUX FLEURS PERSILLEE	GRATIN DE COURGETTE FRAICHE BIO LOCAL  		RIZ  	
YAOURT	FROMAGE EMBALLE		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  	FROMAGE DE LA FERME 
BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON 		COMPOTE	FRAISES 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 