


























## Semaine du 27 JUIN AU 1 JUILLET , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
PASTÈQUE 	SALADE DE POMMES DE TERRE  		SALADE VERTE BIO LOCAL DE LA FERME DES HERBES FOLLES  	SALADE DE PÂTE MAISON  
BŒUF BOURGUIGNON CHAROLAIS	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS  		HACHI PARMENTIER MAISON 	POISSON PANÉ 
PETIT POIS A LA FRANÇAISE	HARICOT VERT			RATATOUILLE FRAICHE
YAOURT CAMPAGNE DE FRANCE 	BRIE		YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON  	FROMAGE EMBALLÉ
COMPOTE	MOUSSE CHOCOLAT MAISON  		FRUIT DE SAISON  	CRÈME DESSERT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La sélection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 