
























Semaine du 12 au 16 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé 	SALADE BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES  		SALADE DE TOMATES BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES  	MELON CHARENTAIS 
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS	CHAUSSON BOLOGNAISE 		FILET DE POISSON MENIERE	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 
CAROTTE BIO LOCAL FRAICHE  	COQUILLETTE		BROCOLIS 	PUREE POMME TERRE BIO LOCAL 
YAOURT	KIRI		yaourt  	CANTAL DE MONTAGNE 
COMPOTE	BEIGNET 		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 