

























Semaine du 21 au 25 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE BIO  BIO 		SALADE DE HARICOT  BIO 	SALADE DE BETTRAVE 
PAUPIETTE DE VEAU	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		POISSON PANE	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE
PETIT POIS  BIO 	COQUILLETTE		GRATIN DE POTIMARON LOCAL 	PUREE POMME TERRE BIO LOCAL  BIO 
YAOURT	KIRI		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  <small>RECETTES DE Chefs</small>	CANTAL DE MONTAGNE 
FRUIT DE SAISON BIO LOCAL  	COMPOTE 		BEIGNET AU POMME	MOUSSE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio BIO 	Produit frais 