
























## Semaine du 16 AU 20 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON  	SALADE VERTE BIO LOCAL   		SALADE DE HARICOT BLANC  	SALADE DE CHOUX FLEUR  
CORDON BLEU	SAUTE DE PORC DE LA FERME  DE RESSINS  		PETIT BRUN	GRATIN DE PATES
HARICOT PLAT  	RIZ PILAF		CAROTTE FRAICHE BIO   	AU JAMBON  
YAOURT	KIRI		YAOURT DE LA FERME DU CABRI  SEVELINGES   	CANTAL DE MONTAGNE  
FRUIT DE SAISON  BIO LOCAL   	COMPOTE MAISON  		BEIGNET AU POMME	MOUSSE CHOCOLAT MAISON  
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 