























## Semaine du 30 JANVIER AU 3 FEVRIER , le chef vous propose :

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|---|---|--|
| SALADE DE BETTRAVE   | SALADE VERTE BIO LOCAL<br>     |   | CAKE AU FROMAGE MAISON<br>       | SALADE D ENDIVES AUX POMMES<br>   |
| GRATIN DE PATES AU JAMBON<br> | HAUT DE CUISSE DE LA LOIRE<br> |   | POISSON PANE<br>                 | ROTI DE PORC DE LA FERME<br>DE RESSINS<br>  |
|  | CHOUX BRAISE<br>               |                            | GRATIN DE CHOUX FLEUR MAISON<br> | PUREE MAISON<br>POMME DE TERRE BIO<br>  |
| ST MORET   | YAOURT  |   | CANTAL DE MONTAGNE<br>          | YAOURT FERMIER<br><br> |
| FRUIT DE SAISON  | ROULE CHOCOLAT MAISON<br>    |   | CREME DESSERT CARAMEL   | COMPOTE  |
| Produit locaux<br>          | Le produit maison<br>        | La selection du chef<br> | Produit Bio<br>                | Produit frais<br>   |

