






















## Semaine du 3 AU 7 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE 	SALADE DE POMME DE TERRE BIO LOCAL  		SALADE VERTE BIO 	CAROTTE RAPEES FRAICHE 
EMINCE DE VOLAILLE DE LA LOIRE 	POISSON		CHIPOLATAS DE RESSINS	BOULETTE DE BŒUF
FLAGEOLET 	HARICOT VERT		PETIT POIS 	PUREE MAISON 
YAOURT	TOME DE MONTAGNE 		YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON 	FROMAGE 
POMME DU PILAT 	NAPPE CARAMEL		GATEAU AUX POMMES MAISON 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 