
























Semaine du 6 AU 10 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE BIO  BIO 		SALADE DE HARICOT BLANC 	SALADE DE BETTERAVE 
CORDON BLEU	ROUGAILLE DE SAUCISSE DE RESSINS 		FILET DE POISSON MEUNIERE	PATE BOLOGNAISE 
HARICOT PLAT 	RIZ PILAF		CAROTTE FRAICHE BIO  BIO 	
YAOURT	KIRI		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  <small>RECETTES DE Chefs</small>	CANTAL DE MONTAGNE 
FRUIT DE SAISON BIO LOCAL  	COMPOTE 		CHAUSSON AUX POMMES	MOUSSE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio BIO 	Produit frais 