






















Semaine du 27 MARS AU 31 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE 	SALADE VERTE BIO LOCAL 		QUICHE FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES 
BLANQUETTE DE POISSON 	CREPE JAMBON FROMAGE 		BŒUF BRAISE 	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 
MACARONI	HARICOTS PLAT 		GRATIN DE CHOUX FLEUR MAISON 	PUREE MAISON POMME DE TERRE BIO 
ST MORET	YAOURT		CANTAL DE MONTAGNE 	YAOURT FERMIER  
FRUIT DE SAISON	ROULE CHOCOLAT MAISON 		CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 