






























## Semaine du 12 AU 16 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES  	SALADE DE POMME DE TERRE FRAICHE LOCAL  		MELON 	SALADE VERTE BIO LOCAL  
CORDON BLEU 	HAUT DE CUISSE DE POULET 		ROUGAILLE DE SAUCISSE DE LA FERME MAISON 	RAVIOLIS 
CHOUX FLEURS PERSILLEE 	GRATIN DE COURGETTE FRAICHE BIO LOCAL 		RIZ 	
YAOURT 	FROMAGE EMBALLE 		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES 	FROMAGE DE LA FERME 
BEIGNET CHOCOLAT 	fruit sirop 		COMPOTE 	FRAISES 
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 