


























Semaine du 19 JUIN AU 23 juin , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
PASTÈQUE 	SALADE DE POMMES DE TERRE  		SALADE VERTE BIO LOCAL DE LA FERME DES HERBES FOLLES  	SALADE DE PATE MAISON  
BOULE DE VOLAILLE	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS  		HACHI PARMENTIER MAISON 	POISSON PANE 
PETIT POIS A LA FRANCAISE	HARICOT VERT			RATATOUILLE FRAICHE
YAOURT CAMPAGNE DE FRANCE 	BRIE		YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON  	FROMAGE EMBALLE
fruit	MOUSSE CHOCOLAT MAISON  		compote  	CREME DESSERT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 