






















Semaine du 2 au 6 octobre , le chef vous propose :

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|--|
| CELERI REMOULADE CIBOULETTE  | SALADE DE POMME DE TERRE BIO LOCAL   | | A N I M | SALADE D'ENDIVES AUX BLEU  |
| EMINCE DE POULET DE LA LOIRE  |  ROTI DE PORC | |  A T |  QUENELLE SAUCE TOMATE |
| BLE  | haricot vert | | I O | GRATIN DE POIREAUX |
| yaourt de la ferme  | tomme  |  | N USA | yaourt O |
| FRUITS  | FROMAGE BLANC FRAMBOISE | |  | NAPPE CAMEL |
| Produit locaux  | Le produit maison  | La selection du chef  | Produit Bio  | Produit frais  |