






















Semaine du 20 au 24 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE VERTE 		POTAGE  	SALADE DE BETTRAVE
PAUPIETTE DE VEAU	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		TARTE AU FROMAGE	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE
CAROTTES  	COQUILLETES		HARICOTS VERT 	RIZ 
YAOURT	KIRI		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  	CANTAL 
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE		BEIGNET AU POMME 	MOUSSE CHOCOLAT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 