























Semaine du 22 AU 26 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
TABOULE MAISON 	SALADE BIO  		SALADE DE HARICOT BLANC 	SALADE D'ENDIVE AUX CŒUFS 
CORDON BLEU	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		TARTE AU FROMAGE	GRATIN DE PATES AU JAMBON
HARICOT PLAT	RIZ PILAF		EPINARD 	
EMMENTAL 	YAOURT 		PETIT SUISSE AU FRUIT 	PICON 
FRUIT DE SAISON BIO LOCAL  	COMPOTE 		BEIGNET AU POMME	MOUSSE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 