



















## Semaine du 3 AU 7 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE Carottes celeri	SALADE VERTE BIO LOCAL FERME DES HERBES FOLLES 		SALADE DE HARICOTS VERT  	PASTEQUE 
TARTE AU FROMAGE	BOULE BŒUF A LA TOMATE		ROTI DE PORC  DE LA FERME DE RESSINS 	FILET DE POISSON FRAIS CIBOULETTE 
PETIT POIS A LA FRANCAISE	SEMOULE		COURGETTES PERSILLES 	RIZ PILAF
YAOURT	FROMAGE PORTION		YAOURT DE LA FERME DE SEVELINGE 	CANTAL 
ASSORTIMENT DE COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		DONUTS	LIEGEOIS VANILLE CAMPAGNE DE France
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 