





















Semaine du 17 AU 21 MARS , le chef vous propose

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| SALADE DE BETTERAVE | SALADE VERTE  | | SALADE DE HARICOTS BLANC | SURIMI MAYONNAISE |
| PATES | SAUTE DE DINDE AU CURRY DE RESSINS  |  | FILET DE POISSON FRAIS  | STEAK DE VEAU AU JUS |
| CARBONARA  | SEMOULE | | CAROTTE FRAICHE  | POMME RISSOLEES |
| YAOURT | ST MORET | | YAOURT BIO  | CANTAL  |
| FRUIT DE SAISON   | COMPOTE  | | CHAUSSON AUX POMMES  | MOUSSE AU CHOCOLAT  |
| Produit locaux  | Le produit maison  | La selection du chef  | Produit Bio  | Produit frais  |