













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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE CORNICHONS	SALADE DE CHOU FLEURS		SALADE DE TOMATES AU BASILIC 	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE MAISON 
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	GRATIN DE PATES		SAUCISSON DE LA FERME DE RESSINS	POISSON PANE
POELE DE HARICOTS PLAT			 PUREE MAISON 	RATATOUILLE FRAICHE 
ST MORET	PETIT SUISSE SUCRE		CANTAL	YAOURT SUCRE DE RESS 
CREME DESSERT	FRUITS DE SAISON 		COMPOTE	ROULE CHOCOLAT MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 