



























Semaine du 27 JUIN AU 1 JUILLET , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PASTEQUE 	SALADE DE HARICOTS VERTS  		SALADE VERTE BIO LOCAL DE LA FERME DES HERBES FOLLES  	SALADE DE PATE MAISON  
BŒUF BOURGUIGNON CHAROLAIS	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS  		HACHI PARMENTIER MAISON 	POISSON PANE 
PETIT POIS A LA FRANCAISE	HARICOT VERT			RATATOUILLE FRAICHE 
YAOURT CAMPAGNE DE FRANCE 	BRIE		YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON  	FROMAGE EMBALLE
COMPOTE	MOUSSE CHOCOLAT MAISON  		FRUIT DE SAISON  	POMME CUITE 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 