





















Semaine du 10 AU 14 JUIN 2024 , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE RIZ MAISON 	SALADE DE TOMATES  		MELON 	SALADE VERTE BIO LOCAL COMPOSEE  
 CORDON BLEU	BOLOGNAISE 		GRATIN DE POISSON MAISON 	CHIPOLATAS DE RESSINS 
CAROTTES SAUTEES 	PATES 		RIZ 	RATATOUILLE MAISON 
YAOURT AROMATISE 	YAOURT DE LA FERME DU CABRI  SEVELINGES		FROMAGE EMBALLE	FROMAGE DE LA FERME 
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE		CREME DESSERT VANILLE	BEIGNET CHOCOLAT

Produit locaux



Le produit maison



La selection du chef



Produit Bio



Produit frais

