



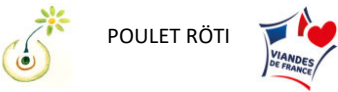








Semaine du 13 AU 17 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE VERTE BIO LOCAL</p> 	<p>ROSETTE</p> 		<p>SALADE DE TOMATES</p> 	<p>QUICHE FROMAGE MAISON</p> 
<p>POULET RÖTI</p> 	<p>BŒUF BOURGUIGNON DU CHAROLAIS</p> 		<p>QUENELLES FINANCIERE</p>	<p>POISSON PANE AU CITRON</p>
<p>CHOUX FLEUR PERSILLE</p>	<p>COQUILLETES</p>		<p>EPINARD BECHAMEL</p>	<p>PETITS POIS</p>
<p>PETIT SUISSE AUX FRUITS</p>	<p>YAOURT SUCRE</p>		<p>TOMME FERMIERE DU VIEUX BOURG</p> 	<p>YAOURT SUCRE FERMIER BIO</p> 
<p>DONUTS</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> 		<p>COMPOTE POMME BANANE</p> 	<p>FRUIT DE SAISON</p> 

Produit locaux



Le produit maison

La selection du chef

RECETTES DE
Chef

Produit Bio



Produit frais