
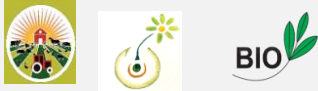














Semaine du 18 AU 22 MAI 2026 , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CAROTTES RAPEES FRAICHES MAISON</p> 	<p>SALADE DE RIZ AU SURIMI</p>		<p>SALADE COMPOSEE BIO LOCALES</p> 	<p>SALADE DE TOMATES AU BASILIC</p> 
<p>BOURGUIGNON DU CHAROLAIS</p>  <p>COQUILLETES</p>	<p>ROTI DE PORC DE RESSINS AU JUS</p>  <p>HARICOTS VERTS</p>		<p>CHIPOLATAS DE RESSINS</p>  <p>LENTILLES</p>	<p>FILET DE POISSON FRAIS</p>  <p>GRATIN DE CHOUX FLEUR</p>
<p>FROMAGE EMBALLE</p>	<p>FROMAGE BLANC SUCRE</p>		<p>YAOURT AROMATISE FERMIER DE RESSINS</p> 	 <p>BRIE</p>
<p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> 		<p>CREME CAMEL MAISON</p> 	<p>BEIGNET CHOCOLAT</p>
<p>Produit locaux</p> 	<p>Le produit maison</p>	<p>La selection du chef</p> 	<p>Produit Bio</p> 	<p>Produit frais</p> 