






















Semaine du 27 AU 31 MAI , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE VERTE LOCAL BIO</p> 	<p>FEUILLETE FROMAGE</p>		<p>MENUS ROSE RADIS ROSE AU BEURRE</p>  	<p>JAMBON BLANC</p> 
<p>SAUTE DE DINDE</p>    <p>RIZ</p>	<p>BŒUF BRAISE DU CHAROLAIS</p>    <p>HARICOTS VERTS</p>		<p>FILET DE POISSON AUX CREVETTES ROSES</p>  <p>PATES A LA CREME DE BETTERAVES</p> 	<p>ROTI DE PORC DE RESSINS</p>    <p>BROCOLI</p>
<p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>FROMAGE EMBALLE</p>		<p>FROMAGE BLANC COULIS DE FRAMBOISES</p> 	<p>CAMEMBERT</p>
<p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>FRUIT DE SAISON BIO</p>  		<p>CHAMALOW AUX MYRTILLES</p>  	<p>FRUIT DE SAISON</p> 

Produit locaux



Le produit maison

La selection du chef



Produit Bio



Produit frais

