



Semaine du 20 AU 24 Novembre 2023, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE RECÉTTES DE <i>Chefs</i> SALAD D'ENDIVES SALADE FRANCOMTOISE	COLESLAW SALADE DE FEVES AU CHEVRE FRAIS SOUPE DE LEGUMES DE SAISON FRAIS 		SALADE DE RIZ AU MAIS ET THON ŒUFS MAYONNAISE SOUFFLER AU FROMAGE	TERRINE DE LA FERME SALADE DE BETTERAVE QUINOA RECÉTTES DE <i>Chefs</i> BRUSHETTA 
CORDON BLEU MARMITE DE COLIN	 RÔTI DE PORC OMELETTE MAISON		VEAU (CHAROLAIS)MARENGO  POISSON FRAIS	SAUTE DE VOLAILLE REGION BOULETTE DE BŒUF
RECÉTTES DE <i>Chefs</i> BOULGOUR HARICOT VERT PERSILLE	RIZ CAROTTES AU CUMIN		FARFALLES CHOU-FLEUR ROTI AU CURRY	SEMOULE PUREE DE PANAIS
PLATEAU DE FROMAGE PLATEAU DE YAOURT	PLATEAU DE FROMAGE PLATEAU DE YAOURT		PLATEAU DE FROMAGE PLATEAU DE YAOURT	PLATEAU DE FROMAGE PLATEAU DE YAOURT
 FRUITS MOUSSE AU CHOCOLAT ECLAIRS CHOCOLAT COMPOTE	 FRUITS SALADE DE FRUIT CAKE MARBRE MAISON LAITAGE	RECÉTTES DE <i>Chefs</i>	FRUITS CUPCAKE A LA CREME DE CITRON  CREME BRULEE COMPOTE	FRUITS RECÉTTES DE <i>Chefs</i> BAVAROIS AU CHOCOLAT LAITAGE FROMAGE BLANC FERMIER ET COULIS

Produit locaux



Le produit maison



La selection du chef



Produit Bio



Produit frais

