



Semaine du 4 au 8 NOVEMBRE , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE RIZ AU THON	SOUPE DE LEGUMES		TERRINE DE LA FERME	SALADE COMPOSEE
SALADE DE CRUDITE	SALADE DE BOULGOUR ORIENTAL		SALADE VERTE	SALADE D'AUTOMNE
HOUMOUS MAISON	SALADE COMPOSEE		ACCHARD DE LEGUMES	FEUILLETE AU FROMAGE
CORDON BLEU	RÖTI DE PORC FERMIER		QUENELLES SAUCE AURORE	CUISSÉ DE POULET
MARMITE DE COLIN	POISSON A LA SAUCE TOMATE		BLANQUETTE DE POISSON	POISSON FRAIS
PENNES	POMMES DE TERRE A LA PROVENCALE		RIZ AU THYM	SEMOULE BERBERE
CAROTTE FRAICHES	GRATIN DE CHOUX -FLEURS		HARICOTS PLATS	PUREE DE POTIMARRON
PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE		PLATEAU DE FROMAGE	PLATEAU DE FROMAGE
PLATEAU DE YAOURT	PLATEAU DE YAOURT		PLATEAU DE YAOURT	PLATEAU DE YAOURT
BARRE BRETONNE	CAKE CHOCOLAT MAISON		GATEAU MOELLEU AU CHOCOLAT	TARTELETTE AU CHOCOLAT
COMPOTE	LIEGOIS VANILLE / CHOCOLAT		FROMAGE BLANC	MUFFIN AU CITRON
FRUITS	FRUITS		FRUITS	FRUITS

Produit locaux



Le produit maison



La selection du chef



Produit Bio



Produit frais

