
























Semaine du 11 au 15 NOVEMBRE , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	 ŒUFS MAYONNAISE SALADE DE RIZ MEXICAIN SALADE COMPOSEE		SALADE DE CONCOMBRES SALADE COMPOSEE SOUPE DU JOUR	FEUILLETE FROMAGE CHAMPIGNONS A LA GREC SALADE VERTE
	 BOLOGNAISE  GRATIN DE LA MER SAUCE NAPOLITAINE	 	COLIN MEUNIERE POISSON FRAIS SAUCE VIERGE	 SAUTE DE VEAU MARENGO  POISSON DU JOUR
	PENNES BROCOLIS 	 	RIZ HARICOTS VERTS	SEMOULE ENDIVES BRAISEES 
	PLATEAU DE FROMAGE  PLATEAU DE YAOURT		PLATEAU DE FROMAGE PLATEAU DE YAOURT	PLATEAU DE FROMAGE PLATEAU DE YAOURT
	FRUITS CAKE ANANAS CAMELISE  COMPOTE		FRUITS BEIGNET ABRICOT  DESSERT DU JOUR	FRUITS TARTELETTE AU CITRON  CREME AU CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 