



































Semaine du 30 au 4 octobre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CŒUR DE PALMIER  DEMI PAMPLEMOUSSE   SALADE VERTE 	 ENDIVES NOIX EMMENTAL  PIZZA MAISON  PATE DE TETE DE LA FERME 		 POIREAUX VINAIGRETTE  DEMI ŒUF MAYONNAISE  CAROTTES RAPEES 	 SALADE VERTE  JAMBON BLANC FOND D'ARTICHAUD
BOULETTE DE BŒUF FILETS MERLU CITRONNES	 SAUTE DE PORC DE LA FERME  BLANQUETTE DE LA MER		DIOTS COLIN AU SAFRAN	SAUTE DE VOLAILLE DES DOMBES   CASSOLETTE DE LA MER
RIZ EPINARDS A LA CREME	 PUREE MAISON  POELEE DE LEGUMES DE SAISON		LENTILLES  CAROTTES FRAICHES 	SEMOULE  FONDUE DE POIREAUX 
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT		BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
FRUIT COMPOTE MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON  FLAN CARAMEL	FRUIT COMPOTE CREME AUX ŒUFS MAISON  CREME DESSERT CHOCOLAT 		FRUIT COMPOTE GATEAU MAISON  LAITAGE 	FRUIT COMPOTE MILLE FEUILLE LAITAGE
Produit locaux 	Le produit maison 		Produit Bio 	Produit frais 