

















Semaine du 2 au 3 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC SALADE COLESLAW MAISON  CAROTTE RAPEES	SALADE DE PATE AU THON SALADE VERTE LOCALE  PASTEQUE
			CARBONARA  SAUCE AU FROMAGE	SAUTE DE VEAU CHAROLAIS 
			PENNES TOMATES PROVENCALES	SEMOULE AUX EPICES CAROTTES FRAICHES 
			BUFFET DE FROMAGE  BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE  BUFFET DE YAOURT
			FRUIT  COMPOTE FRAMBOISIER	FRUIT  TIRAMISU  FROMAGE BLANC COULIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 