


























Semaine du 12 AU 16 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE DE TOMATES  	SALADE DE POMME DE TERRE FRAICHE LOCAL  		MELON 	SALADE VERTE BIO LOCAL  
CORDON BLEU	HAUT DE CUISSE DE POULET 		ROUGAILLE DE SAUCISSE DE LA FERME MAISON	RAVIOLIS 
CHOUX FLEURS PERSILLEE	GRATIN DE COURGETTE FRAICHE BIO LOCAL  		RIZ  	
	FROMAGE EMBALLE		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  	
BEIGNET CHOCOLAT				FRAISES 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 