





















Semaine du 13 au 17 septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES  BIO 		SALADE DE TOMATES BIO DE LA FERME DES HERBES FOLLES  BIO 	MELON CHARENTAIS 
CORDON BLEU	SAUTE BŒUF CHAROLAIS AU PAPRIKA 		FILLET DE POISSON MEUNIÈRE	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 
CAROTTE BIO LOCAL FRAICHE  BIO 	COQUILLETTE		BROCOLIS  BIO 	PUREE POMME TERRE BIO LOCAL
YAOURT FERMIER DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  RECETTES DE Chefs				CANTAL DE MONTAGNE 
	COMPOTE DE POMME DU PILAT MAISON 		BEIGNET AU POMME	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef RECETTES DE Chefs	Produit Bio BIO 	Produit frais 