



Semaine du 13 AU 17 octobre, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CHOUX-FLEURS PATE CROUTE SALADE VERTE	 SURIMI MAYONNAISE CAROTTE RAPEES FRAICHES CAKE AU THON MAISON	SALADE VERTE TARTE AU FROMAGE SALADE DE TOMATE BIO	 CŒUF MAYONNAISE SALADE COMPOSEE SAUCISSON DE LA FERME	  ANIMATION TROISGROS SALADE VERTE BIO LOCALE
BLANQUETTE DE VOLAILLE DE LA LOIRE FILET DE MERLU	 BOULE BŒUF A LA TOMATE BLANQUETTE DE POISSON	TAGLIATELLE CARBONARA MAISON TAGLIATELLE POISSON MAISON	QUENELLE NATURE SAUCE BLANCHE POISSON FRAIS SAUCE BEURRE BLANC	 SAUMON A L OSEILLE MAISON MERGUEZ DE LA FERME
BLE CHAMPIGNONS FRAIS	 SPAGHETTIS FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS	 COURGETTE POEELE BOULGHOUR	 RIZ EPINARD
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	YAOURT BIO DE LA FERME 
COMPOTE FRUIT LAITAGE BEIGNET CHOCOLAT	 COMPOTE FRUIT TARTE NORMANDE MAISON ENTREMET VANILLE	 COMPOTE FRUIT FROMAGE BLANC DE LA FERME AU COULIS FERMIER	COMPOTE FRUIT GATEAU CHOCOLAT MAISON SALADE DE FRUITS	CRUMBLE AUX POMMES  LAITAGE FRUIT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 