



Semaine du 3 AU 7 NOVEMBRE , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE COMPOSEE CAROTTE RAPEE SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE CHINOISE SALADE MEXICAINE SALADE VERTE	SALADE COMPOSEE SALADE DE TOMATES COESLAW 	SALADE COMPOSEE BIO LOCALE SALADE DE CERVELAS PATE CROUTE 	CONCOMBRE A LA MENTHE SALADE VERTE LOCALE VELOUTE DE CHAMPIGNONS 
RISSOLETTE DE VEAU FILET DE MERLU	LASAGNE MAISON AU BŒUF LASAGNE VEGETARIENNE	EMINCEE DE DINDE DE LA LOIRE FILET DE LIMANDE	ROTI DE PORC DE LA FERME POISSON FRAIS A L'HUILE D'OLIVE	CHIPOLATAS DE LA FERME POISSON PANE PUREE MAISON BUTTERNUT ROTIES
GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS	CAROTTE PERSILLEE	PATES PUREE PATATE DOUCE MAISON	LENTILLES TOMATE PROVENCALE	 POISSON PANE PUREE MAISON BUTTERNUT ROTIES
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
TARTE BANANE CHOCOLAT MAISON DONUTS AU SUCRE LAITAGE COMPOTE	TARTE AUX POMMES FRAMBOISIER LAITAGE COMPOTE	FRUIT  COMPOTE MOUSSE CHOCOLAT MAISON LAITAGE	FRUIT  COMPOTE CREME CARAMEL MAISON LAITAGE	FRUIT  COMPOTE FONDANT CHOCOLAT MAISON FROMAGE BLANC COULIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 