















Semaine du 02 au 06 Février, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
BETTERAVES	CRUDITES	TERRINE	CREPES AUX CHAMPIGNONS	 SALADE PATES
SALADE VERTE LOCALE	 SALADE COMPOSEE	POTAGE D'HIVER	SALADE POMMES CELERI	SALADE VERTE LOCALE
POIREAU VIGNAIGRETTE	DUO DE SALADES BIO	 LAITUE VIGNAIGRETTE	SALADE VERTE BIO	CŒURS DE PALMIER
POULET CONFIT	FALAFEL	SAUTE DE PORC	PATES BOLOGNAISE	ROTI DE LA FERME
POISSON PANE & CITRON	FILET DE COLIN	GRATIN DE POISSON	MERLU A L'ANETH	 LIEU NOIR AUX OLIVES
POMME DE TERRE VAPEUR	TABOULE LIBANAIS	FRITES	TAGLIATELLES	RIZ
BROCOLI	CHOU FLEUR	CHOU BRAISE	 LEGUMES SAUTES	CELERI RAVE
 BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE
BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT
FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	 COMPOTE	 COMPOTE
POIRE AU SIROP	CHAUSSENS AUX POMMES	MOUSSE PASSION	CAKE AUX FRUITS	GATEAU MAISON
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 