























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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW 	SALADE VERTE BIO LOCAL FERME DES HERBES FOLLES 		SALADE DE HARICOTS VERT 	PASTEQUE 
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI ETABLISSEMENT VALEYRE	BOULE BŒUF A LA TOMATE 	 	SAUCISSON DE LA FERME DE RESSINS 	FILET DE POISSON FRAIS CIBOULETTE 
PETIT POIS A LA FRANCAISE	PUREE MAISON 		 COURGETTES PERSILLES	RIZ PILAF
	YAOURT CAMPAGNE DE FRANCE			YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON  
LIEGEOIS VANILLE CAMPAGNE DE FRANCE			MABRE MAISON 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 