






















Semaine du 16 AU 20 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON #REF! 	SALADE VERTE BIO LOCAL  		SALADE DE HARICOT BLANC 	SALADE DE CHOUX FLEUR #REF! 
CORDON BLEU	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		PETIT BRUN	GRATIN DE PATE AU JAMBON
HARICOT PLAT 	RIZ PILAF		CAROTTE FRAICHE BIO   	
	KIRI			CANTAL DE MONTAGNE  #REF!
FRUIT DE SAISON BIO LOCAL   #REF!	 #REF!		BEIGNET AU POMME #REF!	 #REF!
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 