























Semaine du 4 au 8 octobre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE 	SALADE DE POMME DE TERRE BIO LOCAL  		A N I M	SALADE D'ENDIVES AUX BLEU 
EMINCE DE POULET DE LA LOIRE GRATIN DE POISSON 	 POISON MEUNIÈRE QUENELLE SAUCE NANTUA		 A T	 ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE
 BLE	HARICOT VERT		I O	GRATIN DE CHOUX FLEURS
YAOURT BIO DE LA FERME  	TOME DE MONTAGNE 		N USA	YAOURT
POMME DU PILAT 	NAPPE CARAMEL			FRAMBOISIER MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 