





















Semaine du 11 AU 15 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE COLESLAW 	CELERI RAPES REMOULADE 		ALLUMETTE FROMAGE 	REPAS DE PAQUES SALADE BIO LOCAL 
POULET RÔTI DE LA LOIRE ETABLISSEMENT VALEYRE 	LASAGNES MAISON 		SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 	JAMBON GRILLE 
PETIT POIS A LA FRANCAISE			HARICOT VERT 	GRATIN DAUPHINOIS 
FROMAGE EMBALLE	PETIT SUISE		TOME DE MONTAGNE 	FROMAGE BLANC BATTUE DE LA FERME 
LIEGEOIS VANILLE	GATEAU CHOCOLAT CAROTTES 		COMPOTE	ROSE DES SABLES 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 