































Semaine du 24 JUIN AU 28 JUIN , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PASTEQUE  	SALADE DE POMMES DE TERRE  		REPAS MEDITERRANEEN	SALADE DE BLE  
BOULETTE DE BŒUF	CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS  			POISSON PANE
PETIT POIS A LA FRANCAISE	HARICOT VERT			RATATOUILLE FRAICHE 
YAOURT CAMPAGNE DE France	TOME DES MONTAGNES			FROMAGE PORTION
fruit	COMPOTE  			LIEGEOIS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 1 AU 5 JUILLET , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES 	SALADE VERTE BIO LOCAL DE LA FERME DES HERBES FOLLES 		SALADE DE RIZ	PIQUE NIQUE SANDWICH JAMBON BEURRE CHIPS SANDWICH EMMENTAL
CARBONARA 	STEAK DE VEAU 		CORDON BLEU	
MACARONI 	POMME DE TERRE POTATOES 		HARICOTS VERT	POMPOM
FROMAGE PORTION	YAOURT		LAITAGE	BONNES VACANCES
MELON 	COOKIES 		COMPOTE	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 