


















Semaine du 16 au 20 mars, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Carottes fraîches râpées BIO 			Salade d'endives aux œufs durs 	
Sauté de porc de la Ferme de Ressins à l'estragon 	Filet de colin sauce armoricaine		Toast chèvre et miel 	Poulet rôti des Dombes au jus 
Pommes de terre fraîches  Choux fleur à la crème 	Semoule Gratin de courge maison 		Torti au gruyère Épinards béchamel	Riz créole Julienne de légumes
Fromage ou laitage	Yaourt de la Ferme de Ressins 			Fromage ou laitage
	Tarte au chocolat 		Crème dessert à la vanille	Fruit frais BIO 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 