




















Semaine du 02 au 06 mars, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS VÉGÉTARIEN	VENDREDI
			SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS 	CÉLERI FRAIS RÉMOULADE 
BLANQUETTE DE POISSON MAISON 	LASAGNES À LA BOLOGNAISE 		CAKE Végé BROCOLIS CHÈVRE NOISETTE 	TAJINE POULET MIEL CITRON 
RIZ PILAF GRATIN D'ÉPINARDS 	POÊLÉ DE LÉGUMES 		BLÉ À LA SAUCE TOMATE	SEMOULE CAROTTES SAUTÉES 
FROMAGE OU LAITAGE	YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 			FROMAGE OU LAITAGE
GÂTEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT 	FRUIT FRAIS BIO 		POMME AU FOUR AU SUCRE DE CANNE 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 