















Semaine du 18 au 22 mai, le chef vous propose :

LUNDI REPAS VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE 			
LASAGNES MAISON CHÈVRE ÉPINARDS RICOTTA 	SAUTÉ DE POULET DES DOMBES THYM CITRON 		RÔTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 	FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE 
	SEMOULE POËLÉE DE CAROTTES BIO 		GRATIN DE COURGETTES  LENTILLES VERTES	RIZ PILAF TOMATES RÔTIES 
FOMAGE OU LAITAGE			YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 	FROMAGE OU LAITAGE
SALADE DE FRUITS AUX FRAISES 	GLACE		FRUIT FRAIS BIO 	CLAFOUTIS MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 