














Semaine du 04 au 07 mai, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS VÉGÉTARIEN	VENDREDI
SALADE DE CHOU FLEUR MIMOSA 	SALADE VERTE COMPOSÉE 			
BLANQUETTE DE POISSON MAISON 	CASSOULET MAISON À LA SAUCISSE DE TOULOUSE 		CAKE AU CHÈVRE ET BROCOLIS 	FÉRIÉ
RIZ PILAF COURGETTES BRAISÉES 	CAROTTES FRAÎCHES BIO BRAISÉES 		BLÉ À LA SAUCE TOMATE 	
YAOURT DE LA FERME DE RESSINS 			FROMAGE OU LAITAGE	
	CRÈME DESSERT AU CAMEL		POMME BIO AU FOUR CARAMÉLISÉE 	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 