

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	 Tomate vinaigrette		  <u>Taboulé au boulgour</u>	 Pâté de foie*
PLAT PROTIDIQUE	  Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf		 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Purée / Haricots Beurre à la tomate	  Chou-fleur Béchamel / Pommes rissolées			
LAITAGE	Camembert	Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle		Petit suisse aromatisé	 Meule de Bray
DESSERT	 Fruit	 Brestot		 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Repas de substitution pour les végétariens



Préparé par notre chef



Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !