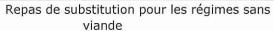




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage du chef	Pâté de foie local Crudités BIO Vinaigrette		Salade jaune Sorti, maïs, œuf, mayonnaise)	Salade de betterave, pamplemousse, surimi
PLAT PROTIDIQUE	Feuilleté au chèvre	Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)		Haricots rouges façon fajitas (plat végétal)	Cœur de colin sauce citron vert
ACCOMPAGNEMENT	Purée BIO / Carottes	Tarte aux poireaux		Tortilla de blé (galette à garnir)	Endives braisées *** / Pommes vapeur
LAITAGE	Gouda à la coupe	Haricots verts / Pommes vapeur		Petit moulé nature	Camembert BIO
DESSERT	Gélifié chocolat	Yaourt en seau aromatisé framboise ferme du vieux puits		Fruit BIO	Gâteau moelleux du chef au citron iaune







Préparé par notre chef





