




















Semaine du 24 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Choux-rouge		Batavia	 Mousse de petits pois
Endives aux noix	 Tarte flambée		 Velouté de légumes	Salade composée
 Celeri remoulade	Salade verte		Quiche lorraine maison	Poireau vinaigrette
Poisson pané	Poulet au paprika des Dombes		 Rôti de porc de la ferme	Quenelles
Omelette	 Poisson du jour		Tilapia aux herbes	Poisson du jour
Purée	Pennes		 Lentilles	Boulgour
 Patate douce	Printanière de légumes		Carottes	Gratin de brocolis
Buffet de fromage	Buffet de fromage		Buffet de fromage	Buffet de fromage
Yaourt	Yaourt		 Yaourt	Yaourt
Fruits de saison	Mousse au chocolat		Fruits	Liegeois vanille/chocolat
Donut's	 Tartes aux pommes		Bavaois au chocolat	 Gâteau au chocolat
Compote de pomme	Fruits de saison		 Compote	Fruits de saison
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	 Produit Bio 	Produit frais 