



Semaine du 7 AU 11 Septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
TERRINE DE LA FERME SALADE DE TOMATES SALADE COMPOSEE	CHOUX RAPE TABOULE CAROTTE RAPEE	SALADE COMPOSEE SALADE DE PATES MELON	SALADE DE TOMATES BIO SALADE COMPOSEE CONCOMBRE A LA BULGARE	HOMMAGE PIERRE TROISGROS PIZZA SALADE COMPOSEE
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE GRATIN DE POISSON	CORDON BLEU ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	MERGUEZ DE LA FERME CREPE AUX FROMAGE	ROTIS DE PORC DE LA FERME FILET DE POISSON SAUCE AUX HERBES	SAUMON A L'OSEILLE FRAIS
BOULGOUR EPINARD	COQUILLETTE BROCOLIS	RIZ PUREE DE LEGUMES	SEMOULE CAROTTES FRAICHES	PENNE RATATOUILLE MAISON
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON COMPOTE SALADE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON COMPOTE ENTREMET VANILLE	FRUIT DE SAISON COMPOTE GAUFFRE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON COMPOTE ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON COMPOTE GLACE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
BUFFET D'ENTREE	BUFFET D'ENTREE	ANIMATION SNACK MENU MELI MELO PASTIQUE OU MELON OU AVOCAT ANANAS PETITES CREVETTES	BUFFET D'ENTREE	
POULET TEX MEX	QUENELLE SAUCE NANTUA	SMOOKY CHEESE DONUT POTATOES HOUSE CEASAR SAUCE	EMINCE DE VOLAILLE DES DOMBES SAUCE SOJA	
POMMES RISSOLEES	GRATIN DE COURGETTE	RIZ BASMATI		
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	
DESSERTS	DESSERTS	COOL MINT FRUIT SALAD OU BERRY SMOOTHIE	DESSERTS	