



Semaine du 15 AU 19 Septembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE SAUCISSON BETTERAVE	SALADE NICOISE CELERIS REMOULADE MACEDOINE	TABOULE SALADE DE TOMATE CAROTTE RAPEE	SALADE COMPOSEE ŒUF MAYONNAISE COESLAW	SALADE VERTE SALADE COMPOSEE ALLUMETTE FROMAGE
EMINCE DE VOLAILLE DES DOMBES QUICHE AU FROMAGE	BOULETTE DE BŒUF CALAMAR A LA PROVENCALE	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE POISSON PANE	QUENELLE SAUCISSON CUIT DE LA FERME	SAUTE DE POULET SAUCE DU CHEF POISSON FRAIS SAUCE ANETH
RIZ BROCOLIS	PENNE CAROTTE	FRITE HARICOT VERT	LENTILLE GRATIN DE COURGETTE	PATE RATATOUILLE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT COMPOTE ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT COMPOTE SALADE DE FRUITS	FRUIT COMPOTE MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT COMPOTE GATEAU DE SEMOULE	FRUIT COMPOTE FLAN CAMEL
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
BUFFET D'ENTREE	BUFFET D'ENTREE	BUFFET D'ENTREE	BUFFET D'ENTREE	
CORDON BLEU	RAVIOLIS DE BŒUF	PIZZA FROMAGE	HACHIS PARMENTIER	
PATES		CAROTTE		
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	
DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT	

