






















Semaine du 21 au 25 novembre 2022 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>VELOUTE DE POTIMARRON</p> 	<p>TARTE AUX POIREAUX</p>		<p>RADIS BEURRE</p> 	<p>ŒUF POCHE SALADE VERTE</p> <p>(œuf dur mayo -maternelle -primaire)</p> 
		 		
<p>CROISSANT AU JAMBON</p>	<p>HACHE CHAROLAIS</p>		<p>PANINI KEBAB</p>	<p>MEUNIERE DE POISSON</p>
<p>RAGOUT DE CAROTTE LOCALE</p>	<p>FARFALLE AU BEURRE</p>		<p>POMME NOISETTE</p>	<p>BOULGOUR AUX LEGUMES</p>
				
<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p>
<p>TARTELETTE ABRICOT PATISSIERE</p> 	<p>FRUIT</p>		<p>FRUIT</p> 	<p>COMPOTE POMME CASSIS</p> 
				
		<p>La selection du chef à vous faire découvrir</p> 	<p>produit frais</p>	