













# Semaine DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023 le chef vous propose :






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------





<p>POTAGE ET CONDIMENTS (FROMAGE RAPE ,CROUTONS)</p>  	<p>COLESLAW</p>   	<p>SALADE VERTE</p>  	<p>SALADE DE PATE TRICOLERE</p> 
--	--	---	---

<p>JAMBON GRILLE AUX HERBES</p>	<p>ŒUF DUR SAUCE AUREORE</p> 	<p>ROTI DE BŒUF</p> 	<p>POISSON MEUNIERE</p>
---------------------------------	--	---	-------------------------

<p>COQUILLETTE</p> <p>CHOUX BEURRE</p>	<p>PUREE DE POMME DE TERRE</p> <p>HARICOT PLAT</p>	<p>Frites</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEUR</p> 	<p>SEMOULE</p> <p>FONDUE DE POIRREAUX</p>
--	--	--	---

<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 
--	--	--	--

<p>MANDARINE</p> 	<p>RIZ AU LAIT DU CHEF</p>  	<p>BEIGNET CHOCOLAT</p> 	<p>ILES FLOTTANTES</p> 
--	--	---	--

<p>La ferme Coralys</p> 	<p>Le produit maison</p> 	<p>La selection du chef à vous faire découvrir</p> 	<p>produit frais</p> 
---	--	--	--