















Semaine DU 04 AU 08 MARS 2024 le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE VERTE COMPOSEE</p>  <p>Produits Frais</p>	<p>BEIGNET OIGNON FRIT SAUCE BBQ</p>		<p>HARICOT VERT EN SALADE (vinaigrette aux agrumes)</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p>
<p>RAGOUT DE VOLAILLE AU PAPRIKA</p> 	<p>BOULETTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE(oignon /tomate)</p>		<p> ROTI DE PORC CREME FORESTIERE</p>	<p>PANE DE COLIN  Produits Frais</p>
<p>POMMES RISSOLEES FLAN DE CELERI</p>	<p>COQUILLETTE AU BEURRE CURRY DE FENOUILLE</p> 		<p> Frites CAROTTE AU JUS</p>	<p>RIZ AUX PETITS LEGUMES CHOUX ROMANESCO SAUTE</p>
<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 		<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 	<p>LAITAGE OU FROMAGE</p> 
<p>DONUTS NAPPE CHOCOLAT</p>	<p>CREME DESSERT (VANILLE/CHOCOLAT)</p>		<p> MERINGUE MAISON</p>	<p>COMPOTE DE FRUIT</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> 