





















Du 21 au 25 Mars 2022 Le chef vous propose :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte composée (jambon fromage)</p>  	<p>Salade de pommes de terre</p>		<p>Menu Belge</p> <p>Salade de chicon</p>  	<p>Jambon cuit de chez Chassignol</p>  
<p>Sauté de volaille de la Loire</p>  	<p>Pizza végétarienne</p>		<p>Carbonade flamande de bœuf charolais</p>   	<p>Pêche du jour sauce citron</p> 
<p>Riz pilaf</p>	<p>Epinards béchamel</p>		<p>Pommes vapeur</p>	<p>Pâtes locales bio</p> 
<p>Yaourt nature bio de Joannon</p>  	<p>Fromage portion ail et fines herbes</p>		<p>Cantal à la coupe</p>  	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Beignet</p>	<p>Fruit</p>		<p>Tarte flamande</p> 	<p>Fruit</p>



Végétarien



Produit de la FERME CORALYS

Le produit maison "Simple et bon"



produit frais



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



Viande française

