



## Semaine du 6 au 10 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE BETTRAVE MAÏS BASILIC	salade verte 		ŒUF MAYONNAISE	SALADE D ENDIVES 
BOLOGNAISE 	SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		POISSON PANE 	PETIT BRUN
COQUILLETTE	PETITS POIS 		CAROTTE FRAICHE LOCAL	RIZ PILAF
ST MORET	YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON  		FROMAGE EMBALLE	YAOURT
COMPOTE	GATEAU MARBRE MAISON 		FRUIT 	ECLAIRE CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 13 au 17 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE	ALLUMETTE AU FROMAGE		SALADE VERTE 	SALADE DE RIZ MAISON 
CORDON BLEU	CHIPOLATAS DE LA FERME	  	GRATIN DE PATES	FILET DE POISSON FRAIS 
	DE RESSINS			
BROCOLIS	HARICOT VERT			CHOUX FLEURS
FROMAGE A LA COUPE 	PETIT SUISSE		TOME A LA COUPE	YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON  
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON 		COMPOTE	COOKIES 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 20 au 24 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE MAISON 	SALADE VERTE 		POTAGE  	SALADE DE BETTRAVE
PAUPIETTE DE VEAU	ROTI DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 		TARTE AU FROMAGE	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE
CAROTTES  	COQUILLETES		HARICOTS VERT 	RIZ 
YAOURT	KIRI		YAOURT DE LA FERME DU CABRI SEVELINGES  	CANTAL 
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE		BEIGNET AU POMME	MOUSSE CHOCOLAT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 27 novembre au 1 décembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE DE LA FERME 	SALADE DE CHOUX FLEURS MAISON		SALADE DE RIZ 	A N I M
QUENELLE SAUCE BLANCHE	HAUT DE CUISSE DE POULET		ROUGAIL SAUCISSES  	A T
HARICOT PLAT	PATE 		 CAROTTES FRAICHES	I O
YAOURT BIO  	FROMAGE A LA COUPE		PETIT SUISSE	N SAVOYARDE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		FLAN CHOCOLAT	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 4 au 8 décembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE 		SOUPE  	SALADE DE HARICOTS
BOLOGNAISE MAISON 	SAUTE DE DINDE 		POISSONPANE 	CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS 
MACARONI	SEMOULE		CHOUX FLEURS	PUREE MAISON  POMME DE TERRE BIO
YAOURT	ST MORET		CANTAL 	YAOURT FERMIER  <b>BIO</b> 
FRUIT DE SAISON 	CREME DESSERT		MUFFINS 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio <b>BIO</b> 	Produit frais 



## Semaine du 11 au 15 decembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW 	ALLUMETTE FROMAGE		SALADE VERTE BIO LOCAL 	SALADE DE RIZ MAISON 
boule bœuf	POULET ROTI 		 SAUCISSE LIASSE DE RESSINS	blanquette de poisson 
COQUILLETTE	HARICOT VERT PERSILLE		PUREE MAISON BROCOLIS  <b>BIO</b> 	CAROTTES FRAICHE 
FROMAGE DE LA FERME DE RESSINS 	PETIT SUISSE		TOME DE MONTAGNE	YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON  <b>BIO</b> 
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT 		COMPOTE	GATEAUX CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio <b>BIO</b> 	Produit frais 



## Semaine du 18 au 22 décembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE	TABOULE		SALADE DE BETTERAVE	<b>R E P A S</b>
WINGS DE POULET	PETIT BRUN DE VEAU		 SAUTE DE PORC	<b>S</b>
BROCOLIS	EPINARDS		 FLAGEOLETT	<b>DE NOEL</b>
YAOURT	TOME DE MONTAGNE		YAOURT BIO DE LA FERME JOANNON	<b>PASSER DE BONNES FETES</b>
FRUIT 	NAPPE CARAMEL		COMPOTE	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 