

















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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE BETTRAVE MAÏS BASILIC	ŒUF DUR MAYONNAISE		SALADE VERTE 	SALADE DE LENTILLES
BOULE DE BŒUF A LA TOMATE	POISSON PANÉ		SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 	STEACK DE VEAU AU JUS
SEMOULE	CAROTTES FRAICHE		PETITS POIS	RIZ
FROMAGE EMBALLE	FROMAGE A LA COUPE 		TARTARE AUX HERBES	YAOURT BIO DE LA FERME 
COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		GATEAU MARBRE MAISON 	ECLAIR CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio BIO 	Produit frais 
















Semaine du 12 au 15 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	PATE EN CROUTE		SALADE VERTE 	SALADE DE RIZ MAISON 
	CORDON BLEU		GRATIN DE PATES AUX DES DE JAMBON	WINGS DE POULET 
	HARICOTS VERT PERSILLES			CHOUX FLEURS SAUTES
	CHANTENEIGE		YAOURT	TOMME BLANCHE
	LIEGEOIS VANILLE		COMPOTE	COOKIES MAISON 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



# Semaine du 18 au 22 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 FRAICHE 	COQUILLETTES		HARICOTS PLAT PERSILLES	PUREE DE POMME DE TERRE MAISON 
PETIT SUISSE AU SUCRE	RONDELE		YAOURT DE SEVELINGE 	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO LOCAL 	COMPOTE		BEIGNET AU POMME	CREME DESSERT CARAMEL
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 
















Semaine du 25 au 29 novembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE DE LA FERME 	SALADE DE CHOUX FLEURS MAISON 		CAROTTES FRAICHES RAPES 	A N I M
QUENELLE SAUCE BLANCHE	HAUT DE CUISSE DE POULET 		ROUGAIL SAUCISSES DE LA FERME DE RESSINS 	A T I O N
DUO DE HARICOTS VERT ET BEURRE	PATES AU BEURRE 		RIZ 	
YAOURT SUCRE	EMMENTAL		ST PAULAIN	SAVOYARDE
COMPOTE	FRUIT DE SAISON 		FLAN CHOCOLAT	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 




## Semaine du 2 au 6 décembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE		MACEDOINE	SALADE DE HARICOTS 
BOLOGNAISE MAISON	SAUTE DE DINDE DE CHEZ DOMBE VOLAILLE 		POISSON PANE	CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS 
MACARONI	SEMOULE		GRATIN DE CHOUX FLEURS 	PUREE DE POMME DE TERRE MAISON 
CANTAL	FRIPON		YAOURT DE SEVELINGE 	COTENTIN FINES HERBE
FRUIT DE SAISON 	CREME DESSERT		MUFFINS MAISON 	COMPOTE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 











## Semaine du 9 au 13 decembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE COLESLAW FRAICHE MAISON	ALLUMETTE FROMAGE		SALADE VERTE BIO LOCAL 	SALADE DE RIZ MAISON 
BOULE DE BŒUF A LA TOMATE	POISSON PANE 		CHIPOLATAS DE RESSINS 	HAUT DE CUISSE DE POULET DE <i>QUALITE DE Chef</i> CHEZ DOMBE VOLAILLE 
COQUILLETES	HARICOTS VERT PERSILLES		PUREE DE BROCOLIS MAISON 	CAROTTES FRAICHE 
TOMME BLANCHE	YAOURT SUCRE		CROQ LAIT	YAOURT BIO DE LA FERME 
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT 		COMPOTE	GATEAUX CHOCOLAT MAISON 
 Produit locaux	Le produit maison 	La selection du chef <i>QUALITE DE Chef</i>	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 16 au 20 décembre , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE	TABOULE MAISON 		SALADE DE BETTERAVE	R E P A
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS	CEUF BECHAMEL		SAUTE DE PORC DE LA FERME DE RESSINS 	S
BROCOLIS SAUTE	EPINARDS A LA CREME		FLAGEOLET	DE NOEL
PETIT SUISSE AU FRUIT	CANTAL		LAITAGE	PASSER DE BONNES FETES
FRUIT 	NAPPE CAMEL		COMPOTE	
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio  <b>BIO</b>	Produit frais 