











Semaine du 2 décembre au 6 décembre , le Chef vous propose



AROM'
MELANGE
D'EPICES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de riz au surimi		 Saucisson à l'ail*	
PLAT PROTIDIQUE		 Rosti de légumes		Poisson pané	 Saucisse de Francfort * locale
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées, pommes vapeur et salade verte			Julienne de légumes	 Trio de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert) et farfalle
LAITAGE	Petit suisse sucré				Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Coupelle pomme	Clémentine		 Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	 Gâteau du chef aux 4 épices



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !