









Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local* à la diable	Beignets de calamars sauce tartare		 Emincé de volaille à l'indienne	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	 Pommes vapeur		 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	Coquillettes
LAITAGE	Crème de gruyère	Petit suisse aromatisé			Camembert
DESSERT	Yaourt aromatisé	Madeleine		 Yaourt sucré (en seau) Ferme de la Vieille Abbaye	Donut



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !