



Semaine du 7 octobre

au 11 octobre

, le Chef vous propose



**AROM' RACINES  
ET ECORCES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	<b>Potage à la tomate</b>	<b>Terrine de campagne locale*</b> (à couper par vos soins)	<b>Pommes de terre vinaigrette</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Taboulé oriental</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Chipolatas* (local)</b>	<b>Falafels BIO</b>	<b>Moules à la crème</b>	<b>Crêpe au fromage</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Carottes</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Frites</b>	<b>Chou-fleur BIO</b>
LAITAGE		<b>Pont L'Evêque AOP</b>	<b>Fromy</b>	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Rondelé aux noix</b>
DESSERT	<b>Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye</b>	<b>Fruit</b>	<b>Ile flottante</b>	<b>Purée de pommes BIO</b>	<b>Gâteau du chef pomme cannelle</b>



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

