

Le chef vous propose

26 AU 30 AVRIL 2010

HEDE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade Carme <i>avec riz BIO</i> (blancs de volaille, petits pois, poivrons)	Salade Suisse <i>avec salade BIO</i> (emmental, tomates)	Salade d'agrumes	Betteraves et saucisson
PLAT GARNITURE	Paupiette de veau aux raisins	Civet de joue de porc	Poulet à l'estragon <i>Label Rouge</i>	Filet de daurade pané et citron
	Mélange campagnard	Haricots blancs au thym		<i>Poêlée de céleri et carottes BIO</i>
	<i>Pain BIO</i>	<i>Pain BIO</i>	<i>Pain BIO</i>	<i>Pain BIO</i>
PROD LAIT		Camembert		Fromage à l'ail
DESSERT	Gélifié au chocolat	Fruit frais	Entremets vanille <i>au lait BIO</i>	Crumble maison aux fruits de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Les produits indiqués en rose sont issus de l'agriculture biologique

