

LUNDI 15/01	MARDI 16/01	MERCREDI 17/01	JEUDI 18/01	VENDREDI 19 /01	FOURNISSEURS PRINCIPAUX
Salade verte	Radis		Crudités	Charcuterie	Pain : FRANCK OLIVIER Lentilles : GAEC du Roitelet SIAUGUES
Choucroute	Steak haché		Chapon farci	Filet d'églefin	Viande et charcuterie SIBAUD FABIEN Volaille MORICEAU 63
	Purée de haricots blancs		Pâtes	Epinards à la crème	Fruits et légumes frais Le Jardin Provençal Epicerie PRO à PRO
Fromage				Fromage	Fromage beurre yaourt Maison CHARRADE
Fruit	Dessert		Pâtisserie	Fruit	Glace des Alpes Maître artisans glacier Surgelé réseau Krill GEL 43 Poisson frais SUPER U

N° Dérogatoire d'agrément.

RESTAURANT PECHAUD-RATAIL 43300 SIAUGUES-SAINTE-MARIE. TEL : 04-71-74-21-19. Mail
ratailchantal@orange.fr

Cuisiniers : RATAIL DOMINIQUE et DURAND DAVID. Apprentis : ELOISE KRETSCHKOWSKI

En cuisine nous nous efforçons de vous préparer des mets à partir de produits frais et de qualités en respectant au plus la proximité.