



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	 Guacamole à tartiner	 Potage aux poireaux	 Terrine de campagne locale	
PLAT PROTIDIQUE	 Lasagnes bolognaises (plat complet)	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)	 Cœur de colin sauce andalouse	 Flan d'épinards au fromage	
ACCOMPAGNEMENT				 Riz et julienne de légumes	 Coquillettes
LAITAGE	 Petit moulé ail et fines herbes	 Edam à la coupe	 Camembert	 Petit suisse aromatisé	
DESSERT	 Yaourt aromatisé	 Fruit	 Flan nappé caramel	 Galette des rois	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

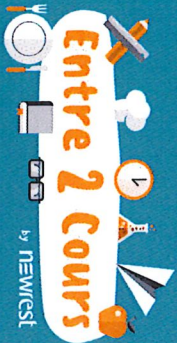


Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du

12 janvier

au

16 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de chou blanc sauce aigre douce 	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 		 Crudités BIO vinaigrette 	 Potage aux légumes 
PLAT PROTIDIQUE	 Pâtes aux légumes (champignons, poireaux, petits pois) 	 Paupiette de dinde au jus 	 	Rôti de bœuf	 Cœur de colin à la crème de ciboulette 
ACCOMPAGNEMENT		 Pommes de terre et butternut 		Frites	Courgettes BIO et riz
LAITAGE	Petit moulé nature	Camembert			Emmental à la coupe
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit		Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot  	Biscuit fourré fraises 



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

19 janvier

au

23 janvier , Le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri mayonnaise	  Potage aux légumes	 	 Betteraves vinaigrette	  Carottes râpées persillées
PLAT PROTIDIQUE	 Beignets de légumes	 Rôti de porc *		 Poisson pané	  Emincé de poulet à l'ancienne
ACCOMPAGNEMENT	Riz et carottes	Petits pois			  Chou-fleur BIO béchamel
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Fromage bûchette		Purée et épinards	
DESSERT	Madeleine	Crème dessert au chocolat		 Fruit bio	  Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



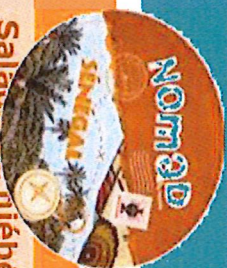
Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	 Salades végétariennes (haricots blancs, concombres, tomates)	 Terrine de campagne locale	 Salade de blé au surimi
PLAT PROTIDIQUE	  Crêpe jambon emmental	  Emincé de poulet sauce yassa	  Rôti de bœuf	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		 Courges et patates douces		Trio de légumes BIO et boulgour
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Petit fruité BIO		Edam à la coupe
DESSERT	Fruit	Ananas frais (à couper par vos soins)	 Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot (en seau)	Gélifié caramel



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 2 février

au

6 février, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Potage aux légumes	 Fâté de foie local		Salade verte	 Carottes râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne*		Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesna)	 Flan de légumes
ACCOMPAGNEMENT	 Torti	Haricots verts	 		Chou-fleur béchamel
LAITAGE	Yaourt sucré				Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt en seau à la vanille  Ferme de la porte de Fer		 Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)	Crème dessert au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest