

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTREE	Carottes râpées au citron 	 Pâté de campagne local		Salade de blé estivale 
PLAT PROTIDIQUE	 Entilles cuisinées	Nuggets de poulet		Rôti de porc local 
ACCOMPAGNEMENT		Riz aux petits légumes		Chou-fleur bio béchamel 
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Fondu Président		Yaourt sucré
DESSERT	Fruit	Purée pommes fraises bio		Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 4 mai

au 8 mai

, le Chef vous propose















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	 Terrine basque locale 	 Carottes râpées	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	
PLAT PROTIDIQUE	 Rosti de légumes	 Saucisse de Francfort*, local	Langue de bœuf sauce tomate	
ACCOMPAGNEMENT	 Petits pois	 Haricots verts bio	 Coquillettes	
LAITAGE	Petit suisse sucré	Camembert		
DESSERT	Fruit	Coupelle pommes	 Yaourt framboise en eau de la 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



Semaine du

11 mai

au

15 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Pâté de campagne local	  Salade de pâtes au basilic (pâtes, surimi, œuf, tomate, basilic)			 
PLAT PROTIDIQUE	  Beignets de calamars et mayonnaise	  Feuilleté au saumon			
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes bio et torti	 Chou-fleur béchamel et bolognais			 
LAITAGE		Petit suisse aromatisé			
DESSERT	 Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit			



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

18 mai

au

22 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 	 Carotte râpées à l'orange		 Terrine basque de campagne locale	 Tomate et concombres en dés
PLAT PROTIDIQUE	 Noix de joue de porc confite sauce brune*	Accras de morue		 Emincé de filet de poulet rôti	 Mac and cheese (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur bio et semoule	Haricots verts		 Pommes vapeur et courgettes 	
LAITAGE	Carré de l'Est	Petit fruité bio			Emmental à la coupe
DESSERT	Liégeois au chocolat	Mousse au chocolat		 Yaourt nature sucré enseau de la Ferme de la Porte de Fer	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



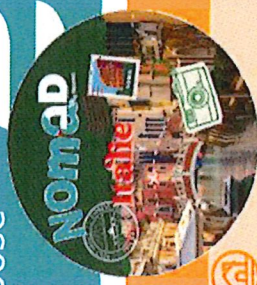
Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE		 Saucisson à l'ail 	 	 Salade de boulgour Tomato mozzarella
PLAT PROTIDIQUE		Jambon blanc*		 Emincé de poulet au paprika Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Riz
LAITAGE		Petit moulu ail et fines herbes		Yaourt sucré bio
DESSERT		Yaourt bio vanille		 Gateau du chef au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 1 juin

au

5 juin, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins) 	 Salade de boulgour au surimi		 Betterave bio et maïs 	Salade de blé estivale
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet		Haché de veau	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Chou-fleur béchamel et coquillettes		Pommes de terre rissolées	Piperade
LAITAGE	Petit moulé nature	Fromage bûchette			Camembert
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		 Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits 	Fruit



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 8 juin

au 12 juin

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie local	Betteraves vinaigrettes 		Pastèque	Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Croquettes de maïs	Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal) 		Rôti de porc local * 	Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Frites			Haricots verts	Riz
LAITAGE	Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé	Pont L'Evêque AOP
DESSERT	Madeleine	Compote pomme EGALIM en poche		Fruit (fraises sous réserve)	Fruit

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



PETITS GOURMETS :
LE CHOIX DES ENFANTS

DE CLERES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE	Pastèque	Salade fermière (haricot vert, maïs, œuf)	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade de torti tricolores, concombre, et mozzarella
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	Macaroni à la volaille et sauce tomate (plat complet)	Colombo de porc à l'ananas*	Feuilleté au saumon
ACCOMPAGNEMENT	Carottes aux oignons et pommes rissolées		Macaroni	Blé et ratatouille
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe	Petit croc'lait	Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Gâteau du chef rhubarbe et fruits rouges	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Tomate et salade	Salade de pâtes au thon 	Terrine de campagne locale  
PLAT PROTIDIQUE	 Flan de brocolis au fromage	Viande de dinde pour kebab	 Nuggets de poulet	 Rôti de porc froid, local* 
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Pain pita et mayonnaise	Firtes	 Carottes boulangères et coquillettes
LAITAGE	Camembert			Yaourt sucré bio
DESSERT	Yaourt bio vanille	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du

29 juin

au

3 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées à l'orange	Pastèque		Crudités bio	Melon
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet, livré en boîte)	Beignets de calamars sauce cocktail		Cheeseburger	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT		Coquillettes		Frites	Chips
LAITAGE	Camembert	Mimolette à la coupe			Petit fruité bio
DESSERT	Madeleine	Mousse au chocolat		Mini brownie	Gâteau au yaourt du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest