



Semaine du 31 août

au 4 septembre , le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Melon (à couper par vos soins)		Tomates 	Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE		Hachis parmentier (plat complet) 		Jambon blanc 	Falafels BIO en sauce
ACCOMPAGNEMENT				Haricots verts et coquillettes 	Riz
LAITAGE		Camembert		Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT		Mousse au chocolat		Madeleine 	Gâteau au chocolat 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



Semaine du 7 septembre au 11 septembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités BIO vinaigrette	 Salade de pâtes		  Tomates	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	  Colin sauce aurore	Escalope poulet panée BIO		  Pasta mozza aux pois chiche et à la tomate  (plat complet)	 Feuilleté au chèvre
ACCOMPAGNEMENT	  Frites	  Pommes rissolées carottes			Purée
LAITAGE	Yaourt sucré BIO			Petit fruité BIO	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Fruit	  Yaourt abricot en sautoir de la ferme de la Chapelle Brestot		Tranche de quatre-quarts	Liégeois chocolat



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

14 septembre au 18 septembre , le Chef vous propose



CIVILIZA
by newrest

Mésopotamie

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Salade de blé estivale			Concombres vinaigrette
	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Emincé de volaille sauce poireaux ail persil			Sauté de bœuf normand
PLAT PROTIDIQUE		 Blé			Haricots verts
ACCOMPAGNEMENT					
LAITAGE	Fromage bûchette	Petit moulé nature			Meule de Bray BIO
	Yaourt aromatisé	Salade de fruits à la fleur d'oranger			Crêpe fourrée chocolat
DESSERT					



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

21 septembre au 25 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Fâté de foie* local (à couper par vos soins) 	Betteraves, maïs et œuf 		Salade de pâtes au basilic (tort, tomate, œuf, surimi, basilic)  	 Carottes râpées à l'orange 
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu volaille	Flan épinars fromage		 Garniture fajitas (sans viande)	 Langue de bœuf sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes coquillettes	Frites		Tortilla de blé (galette de blé)	Pommes vapeur
LAITAGE	Fondu Président	 Pont L'Evêque AOP		Petit fruité BIO	Mimolette à la coupe
DESSERT	Flan nappé caramel	Madeleines marbrées		 Gâteau au yaourt du chef	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

28 septembre

au

2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise) 	 Friand fromage 	 	Tomates	 Salade de pommes de terre  concombre et maïs
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	 Gratin de chou- fleur et pommes de terre au jambon*  (plat complet)	 	Haché de veau	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule			Haricots verts	 Courgettes coquillettes
LAITAGE	Camembert	Petit suisse		Petit moulu nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	 Coupelle pomme		Mousse chocolat	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 5 octobre au 9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

ENTREE

Tomates



PLAT PROTIDIQUE

Rôti de bœuf

ACCOMPAGNEMENT

Frites

LAITAGE

Pont l'Evêque AOP

Emmental à la coupe

Petit croc'lait

DESSERT

Yaourt mixé fraise en pot
Ferme de la Chapelle Brestot



Fruit BIO



Yaourt BIO vanille



Fruit
(raisin sous réserve)



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 12 octobre au 16 octobre

, le Chef vous propose



	HIVER	PRINTEMPS	MERCREDI	ÉTÉ	AUTOMNE
ENTREE	 Potage aux légumes 	Macédoine		 Taboulé oriental 	 Potage aux légumes d'automne 
PLAT PROTIDIQUE	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet) 	 Nuggets de blé BIO 		Crêpe au fromage	 Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP* 
ACCOMPAGNEMENT		Coquillettes côtes de blettes béchamel	 	 Courgette bolognais 	 Pommes de terre et butternut 
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Tendre bleu			Meule de Bray BIO
DESSERT	 Pomme (locale)	 Crème chocolat BIO		 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux puits (en saison) 	 Gâteau aux pommes 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



Semaine du

19 octobre

au

23 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise) 	 Carottes râpées 	Salade verte	 Salade de chou chinois (chou chinois, carotte, germe de haricot mungo)	 Tomate vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars	 Gratin de pommes de terre au fromage de montagne (plat complet) 	 Coquillettes au jambon* (plat complet) 	Paupiette de dinde à l'ancienne	Timbale de colin au curry 
ACCOMPAGNEMENT	 Epinards béchamel			 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette) 	Fondue de poireaux 
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Edam à la coupe
DESSERT	Fruit	 Entremets vanille du chef	Fruit	Madeleine marbrée	 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



Semaine du

26 octobre

au

30 octobre , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

HALLOWEEN

ENTREE	 Salade de semoule, carottes et maïs 	 Potage aux légumes 	 Potage à la carotte 	 Salade aux 3 légumes (chou-fleur, maïs, carottes)	 Salade de racines (betteraves et carottes)
PLAT PROTIDIQUE	 Nuggets de poulet	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal) 	Jambon blanc*	 Timbale de colin au curcuma	 Rôti de porc sauce diable* 
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes en dés		Frites	Riz	Tortis 3 couleurs
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	 Flan nappé caramel	 Crêpe fourrée chocolat	Fruit	 Coupelle pomme	 Carrot cake du chef (gâteau à la carotte)



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest