

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage aux légumes	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade verte	Pâté de foie* (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Riz cantonnais végétal (plat complet)	Rôti de porc *	Emincé de poulet au paprika	Feuilleté au saumon	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts	Bâtonnière de légumes à la crème	Torti	Haricots verts
LAITAGE	Emmental BIO	Yaourt sucré BIO	Camembert BIO	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
DESSERT	Crème au chocolat BIO	Madeleine	Entremets du chef à la vanille	Ananas frais (à couper par vos soins)	Gâteau du chef au citron



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 9 novembre au 13 novembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc local vinaigrette	Potage à la carotte		Salade de semoule, carottes locales et maïs	Salade verte BIO
PLAT PROTIDIQUE	Coquillette de volaille au pistou (plat complet)	Flan d'épinards au fromage		Accras de morue & Haché de veau	Tartiflette* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Riz		Butternut et pommes de terre	
LAITAGE	Petit fruité BIO	Camembert		Edam à la coupe	
DESSERT	Fruit	Pomme cuite dans sa peau		Crème dessert vanille	Compote pomme en poche (EGALIM)



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

16 novembre

au 20 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage aux légumes	Carottes râpées locales vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate)	Taboulé à la semoule BIO
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe jambon emmental*	Brandade de poisson (plat complet) & Crêpe jambon emmental*	Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet)	Rôti de bœuf	Beignets de calamars & Crêpe jambon emmental*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Pommes rissolées		Trio BIO au brocolis	Boulgour & Epinards
LAITAGE	Yaourt sucré	Vache Qui Rit BIO	Petit suisse sucré		Meule de Bray BIO
DESSERT	Crêpe fourrée chocolat	Pêche au sirop (en boîte)	Moelleux du chef aux myrtilles	Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer	Purée pomme fraise BIO



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

23 novembre

au

27 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées locales à l'orange	Betteraves BIO vinaigrette	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	Potage Parmentier	Salade de lentilles, concombre, haricot mungo
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon * (plat complet)	Saucisse de Francfort*	Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)	Flan de brocolis au fromage	Bœuf en ragoût (bœuf Normand à l'équilibre)
ACCOMPAGNEMENT		Chou choucroute		Carottes	Riz BIO
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Madeleine marbrée	Yaourt brassé fruit BIO	Madeleine	Fruit BIO	Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot



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 30 novembre au 4 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz au surimi	Potage à la carotte	Salade verte	Saucisson à l'ail*	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Curry de patates douces (pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce)	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet)	Riz au chorizo* (plat complet)	Langue de bœuf sauce charcutière	Boudin blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes assaisonnées			Pommes rissolées	Penne
LAITAGE	Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé	Fromage bûchette	Vache Qui Rit BIO	
DESSERT	Yaourt BIO aromatisé vanille	Clémentine	Crêpe fourrée chocolat	Gâteau du chef à l'orange	Yaourt à la framboise 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 7 décembre au 11 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc local sauce fromage blanc	Carottes râpées locales vinaigrette	Crêpe aux champignons (entrée)	Soupe chinoise (au bouillon de volaille)	Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)	Nuggets de poulet	Nems aux légumes	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT			Riz complet & Carottes BIO	Riz & Julienne de légumes	Purée
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Petit suisse aromatisé	Fondue Président	Tendre bleu
DESSERT	Fruit BIO	Yaourt BIO aromatisé vanille	Gâteau au chocolat du chef	Coupelle pomme	Fruit BIO



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 décembre

au 18 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	Salade de niébés (haricots blancs, tomate, concombre)	Terrine de campagne basque*	Terrine de saumon	Salade de pâtes BIO
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Accras de morue	Boudin blanc sauce vallée d'Auge*	Emincé de volaille sauce Normande	Omelette BIO
ACCOMPAGNEMENT	Riz aux oignons	Macaroni & Epinards	Pommes duchesses	Pommes noisettes	Haricots verts BIO
LAITAGE	Fondue Président	Petit moulu ail et fines herbes	Clémentine	Clémentine	
DESSERT	Crème dessert au chocolat	Purée de pommes BIO	Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré	Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré	Yaourt nature sucré de la ferme de la Porte de Fer



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest