



Semaine du 2 septembre au

6 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade d'haricots verts			Crudités BIO	Saucisson à l'ail
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis	poisson pané		Rôti de porc	œufs durs béchamel
ACCOMPAGNEMENT		semoule/ mélange oriental		Lentilles cuisinées	Pommes vapeurs/ haricots verts BIO
LAITAGE		Crème de gruyère			
DESSERT	compote de pommes	Yaourt aromatisé vanille BIO		Coupelle pomme poire BIO	Madeleine



Préparé par notre chef















Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Tomate vinaigrette		  Taboulé au boulgour BIO	
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort	 Rôti de bœuf		 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Purée BIO	 Pommes rissolées/ chou-fleur BIO béchamel			
LAITAGE	Camembert				 Meule de Bray BIO
DESSERT	Ananas au sirop	 Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot		 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

















Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM' FRUIT
ET BAIES



	LUNDI	MARDI	CHINE	JEUDI	
ENTREE		Betteraves BIO vinaigrette 		Crudités BIO 	 Taboulé aux baies de goji
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe au fromage BIO 	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)		  Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts			 Purée	  Riz/ carottes BIO
LAITAGE	Camembert BIO 				
DESSERT	 Purée de pommes BIO	Mousse au chocolat		 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits	Chou vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest












Semaine du

23 septembre au

27 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Poisson pané		Rosti de légumes	Bœuf émincé normand 
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (pdt, carotte, courgette) 	Coquillettes/ carottes BIO 		Purée 	Semoule/ haricots verts BIO 
LAITAGE	Vache Qui Rit BIO 	Yaourt aromatisé		Camembert	Meule de Bray BIO 
DESSERT	Compote pomme banane	Madeleine marbrée chocolat		Gâteau du chef au chocolat 	Fruit BIO 



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest