



Semaine du 1 septembre au

5 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade de haricots verts			Taboulé oriental Bio 	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	raviolis	Jambon blanc		Croquettes de maïs 	Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT		Purée bio 		Haricots verts Bio/ riz 	Ratatouille/ blé
LAITAGE		Fondu Président			
DESSERT	compote et biscuit 	Fruit bio 		Mousse au chocolat	Yaourt Bio aromatisé à la vanille



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 septembre au 12 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque	Tomate au maïs 			
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc local 	Nuggets de poulet Bio 		Pasta feta aux pois chiches et à la tomate (plat complet) 	Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Chou-fleur Bio Béchamel / pommes rissolées 			
LAITAGE				Petit fruité Bio 	Mimolette à la coupe
DESSERT	Yaourt sucré Bio 	Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot		Tranche de quatre-quarts	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

15 septembre au

19 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé oriental Bio 			
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de blé	Emincé de volaille Bio 		Poisson pané	Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 	Carottes Bio / Torti 		Riz Bio / Chou-fleur 	Macaroni
LAITAGE	Pont l'Evêque AOP 			Camembert	Meule de Bray Bio
DESSERT	Purée de pommes Bio 	Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits 		Ananas frais	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

22 septembre au

26 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves Bio et maïs vinaigrette			Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Beignets de calamars et mayonnaise		Garniture fajitas végétale	Paleron de bœuf sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Mélange de légumes oriental/ coquillettes		Tortilla de blé (galette de blé)	Semoule
LAITAGE	Fondu Président			Camembert Bio	
DESSERT	Coupelle pomme banane	Madeleine marbrée chocolat		Gâteau du chef au chocolat	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 29 septembre au 3 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités Bio mayonnaise 				
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de dinde	Gratin de chou-fleur au jambon (plat complet) 		Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour aux oignons/ mélange de légumes oriental 				Coquillettes
LAITAGE		Crème de gruyère		Yaourt sucré Bio 	Gouda à la coupe
DESSERT	Yaourt sucré Bio 	Purée de pommes Bio 		Madeleine	Fuit Bio



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest