















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Potage à la tomate		 Salade de tomate maïs avocat	
PLAT PROTIDIQUE	 Nuggets de blé	 Rôti de porc *		 Emincé de volaille fajitas	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)		Tortilla de blé	
LAITAGE	Mimolette à la coupe				 Yaourt sucré BIO
DESSERT	 Yaourt BIO aromatisé vanille	 Purée de pommes BIO		 Petit fruité BIO	 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 !



Semaine du 10 novembre au 14 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	FRANCE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		#REF!		 Crudités BIO vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	 Cœur de colin sauce champignons	#REF!		  Tartiflette* (plat complet)	  Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	#REF!			
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	#REF!		#REF!	 Meule de Bray BIO
DESSERT	 Fruit BIO	#REF!		 Compote pomme banane en poche (EGALIM)	Gélifié 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 17 novembre au 21 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Crudités BIO vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	 Pilon de poulet grillé	 Cœur de colin sauce Andalouse		 Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP	 Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts BIO & Pommes rissolées	Frites		 Riz & Chou-fleur BIO béchamel 	 Blé & Choux de Bruxelles
LAITAGE	Fromage bûchette	#REF!		Emmental à la coupe	Camembert
DESSERT	Donut sucré	 Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits 		Pêche au sirop	 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 24 novembre au 28 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE 	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	 Dos de colin sauce Aurore		 Croquettes de maïs	 Langue de bœuf sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT		Riz & Carottes		 Haricots verts BIO	Frites
LAITAGE	Yaourt sucré	Emmental à la coupe		Petit moulé nature	Fondu Président
DESSERT	 Purée de pommes BIO	 Fruit BIO		 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	 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