

Semaine du 3 novembre au

7 novembre , le  propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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 !

newrest



	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 !



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					
PLAT PROTIDIQUE	  Coquillettes au jambon* (plat complet)	 Dos de colin sauce Aurore		  Croquettes de maïs	 Crudités BIO vinaigrette
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