














ESPAGNE / TAPAS

	LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette				 Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	Rosti de légumes	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		 Lomo saltado (émincé de bœuf sauce tomate oignons)	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes assaisonnées & pommes vapeur			Julienne de légumes & Pommes rissolées	 Trio de légumes & Haricots verts BIO
LAITAGE		Gouda à la coupe		 Vache Qui Rit BIO	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Clémentine		 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 !



Semaine du 8 décembre au 12 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 Pâté de foie local*
PLAT PROTIDIQUE	 Lasagnes bolognaises BIO	Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)  		Cordon bleu de volaille	Beignets de calamars mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT				Boulgour & Mélange de légumes oriental	 Pommes rissolées & Carottes BIO
LAITAGE	 Camembert BIO	 Petit fruité BIO		Edam à la coupe	
DESSERT	Fruit	Madeleine		 Fruit BIO	 Yaourt sucré 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 décembre au 19 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Terrine Normande*locale	 Betteraves maïs et œuf
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Accras de morue		 Sauté de dinde aux marrons	 Manchon de poulet rôti
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre	 Macaroni		Pommes noisettes 	 Riz & Chou-fleur BIO béchamel
LAITAGE	 Petit fruité BIO	Petit moulé ail et fines herbes		Clémentine	
DESSERT	Liégeois chocolat	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille		 Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré 	 Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye 



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest