














Semaine du 5 janvier au 9 janvier

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Crudités BIO mayonnaise	
PLAT PROTIDIQUE	 Lasagnes bolognaises (plat complet)	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal) 		  Rôti de porc* sauce moutarde 	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT				Riz & Julienne de légumes 	 Carottes BIO & Coquillettes
LAITAGE	Fondu Président	Edam à la coupe			Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	 Fruit BIO		Tranche de quatre- quarts	Galette des rois



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 12 janvier au 16 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Pâté de foie*local		 Crudités BIO  vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	 Parmentier de lentilles (plat complet)	 Paupiette de dinde au jus		 Sauté de bœuf Normand Herbager 	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT		 Pommes de terre et butternut		Frites	 Riz & Courgettes BIO
LAITAGE	Petit moulé nature				Emmental à la coupe
DESSERT	 Purée pomme abricot BIO	 Yaourt sucré BIO		 Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot 	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 19 janvier au 23 janvier , le Chef vous propose



QUEBEC

	LUNDI	MARDI	QUEBEC	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 Carottes râpées persillées 
PLAT PROTIDIQUE	 Crêpe au fromage BIO	 Rôti de porc *		 Brandade de poisson (plat complet)	 Emincé de volaille BIO
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois			 Chou-fleur BIO béchamel & Torti 
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Fromage bûchette		Crème de gruyère	
DESSERT	Madeleine	 Crème dessert au chocolat BIO		 Gâteau au yaourt du chef	 Crème dessert au caramel 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 !

newrest













Semaine du

26 janvier

au

30 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Accras de morue	 Crudité BIO vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)	 Emincé de poulet sauce yassa	 Rôti de bœuf	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		 Courges et patates douces		 Trio de légumes BIO
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes			Edam à la coupe
DESSERT	 Fruit BIO	 Petit fruité BIO	 Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot	Coupelle de pomme banane



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest