























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Crudités BIO vinaigrette 		Salade verte	 Carottes râpées au citron 
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne* 		 Crêpette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne) 	 Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	 Torti & Côtes de blettes béchamel 	 Haricots verts			Frites
LAITAGE	 Yaourt sucré BIO				
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer 		 Purée pomme lisse Egalim	 Crème dessert au chocolat BIO 



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef

















Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 9 février au 13 février, le menu propose



	LUNDI	MARDI	ETATS UNIS		VENDREDI
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette 				Potage à la tomate
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet) 	 Teddy Cheese BIO (raviolis au fromage)  		 Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet) 	 Beignets de calamars / mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT					 Légumes d'Hiver (Pdt, carottes, navets) 
LAITAGE		Meule de Bray BIO 			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit		 Fruit BIO	Biscuit fourré abricot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest