



**REPAS DE
PAQUES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE PAQUES	VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette				Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Torti à la volaille et tomate (plat complet)	Nuggets au blé		Rôti de porc Orloff*	Accras de morue
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois		Purée de carottes	Frites
LAITAGE		Emmental à la coupe		Meule de Bray BIO	
DESSERT	Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Fruit BIO		Gâteau au chocolat du chef	Madeleine



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !












Semaine du 6 avril

au 10 avril

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE		 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) 		 Emincé de poulet thaï	Nuggets de poisson 
ACCOMPAGNEMENT				 Riz BIO	Carottes boulangères 
LAITAGE		Petit moulé nature		Camembert	Pont l'Evêque AOP 
DESSERT		 Yaourt BIO aromatisé à la vanille		Duo ananas et mangue	Purée de pommes BIO 



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !