



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					<b>Beignets d'oignons</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Nuggets de pois chiches BIO</b>	<b>Jambon blanc*</b> 		<b>Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*</b> 	<b>Cœur de colin sauce massala</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Blé &amp; Julienne de légumes</b> 		<b>Torti &amp; Epinards</b>	<b>Carottes et pommes de terre à l'indienne</b> 
LAITAGE	<b>Fromage bûchette</b>	<b>Mimolette à la coupe</b> 		<b>Yaourt sucré BIO</b>	
DESSERT	<b>Entremets vanille du chef</b>	<b>Fruit BIO</b>		<b>Gâteau au yaourt du chef</b>	<b>Petit fruité BIO</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					<b>Crudités BIO vinaigrette</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit</b>	<b>Croquettes de maïs</b>		<b>Cœur de colin à la crème de persil</b>	<b>Potée de lentilles au jambon* (plat complet)</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Semoule</b>	<b>Torti</b>		<b>Chou-fleur béchamel &amp; Boulgour</b>	
LAITAGE	<b>Gouda BIO</b>	<b>Yaourt sucré BIO</b>		<b>Camembert</b>	
DESSERT	<b>Biscuit fourré abricot</b>	<b>Tranche de quatre-quarts</b>		<b>Fruit BIO</b>	<b>Crème dessert vanille, en seau Ferme du Vieux Puits</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**



Semaine du 16 mars au 20 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail fumé*	Crudités BIO vinaigrette			Pâté de foie local*
PLAT PROTIDIQUE	Omelette BIO provençale	Lasagnes bolognaises BIO		Beignets de calamars	Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées			Pomme vapeur & Epinards béchamel	Frites
LAITAGE				Camembert	Vache Qui Rit BIO
DESSERT	Fruit	Yaourt sucré enseau (ferme de la porte de fer)		Purée de pommes 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 23 mars au 27 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron 			Macédoine mayonnaise	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	 Rôti de porc froid* local 		 Sauté de boeuf Normand Herbager  	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	 Coquillettes & Courgettes à la tomate 	 Blé à la tomate		Purée	 Riz & Mélange de légumes oriental
LAITAGE		 Camembert BIO			Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		 Yaourt à la framboise enseau Ferme du Vieux Puits 	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !