











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Crudités BIO vinaigrette				
PLAT PROTIDIQUE	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Nuggets de poulet BIO		 Rôti de porc au jus*local	
ACCOMPAGNEMENT		 Riz aux petits légumes		 Chou-fleur BIO béchamel & Pomme vapeur 	
LAITAGE		 Vache qui Rit BIO		Camembert	
DESSERT	Petit suisse aromatisé	 Purée pomme fraise BIO		Fruit	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !














Semaine du 4 mai

au 8 mai

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Crudités BIO 	
PLAT PROTIDIQUE	 Timbale de blé aux petits pois 	 Saucisse de Francfort*, local 		 Langue de bœuf sauce tomate 	
ACCOMPAGNEMENT		 Haricots verts BIO		 Coquillettes	
LAITAGE	Petit moulé nature	Camembert			
DESSERT	 Fruit BIO	 Purée de pommes BIO		 Yaourt framboise enseau de la 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

11 mai

au

15 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de campagne*local				
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)			
ACCOMPAGNEMENT	 Torti & Courgettes BIO				
LAITAGE		 Meule de Bray BIO			
DESSERT	Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	 Fruit 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

18 mai

au

22 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie* local			 Betteraves BIO vinaigrette	 Tomate et concombres en dés
PLAT PROTIDIQUE	 Noix de joue de porc confite sauce brune*	 Crêpe au fromage BIO		 Emincé de volaille BIO	 Mac and cheese (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Chou-fleur BIO & Semoule	 Purée de carottes		 Pommes vapeur & Courgettes	
LAITAGE		 Petit fruité BIO			
DESSERT	Fruit	Tranche de quatre quarts		 Yaourt nature sucré enseau de la 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 25 mai au 29 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade jaune (pâtes, œuf, maïs) 			
PLAT PROTIDIQUE		Jambon blanc*		 Emincé de poulet au paprika	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		 Riz BIO	
LAITAGE				 Petit fruité BIO	 Yaourt sucré BIO
DESSERT		 Yaourt BIO aromatisé vanille		 Coupelle pomme abricot BIO	 Gâteau du chef au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !