



Semaine du 31 août

au 4 septembre , le Chef vous propose



	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Haricots verts vinaigrette	 Taboulé à la semoule BIO 	
PLAT PROTIDIQUE		Raviolis	Jambon blanc*	Falafels BIO en sauce 
ACCOMPAGNEMENT			 Haricots verts	Chou-fleur BIO & Riz 
LAITAGE				Petit moulé nature
DESSERT		Compote de pomme	Madeleine	 Gâteau au chocolat du chef



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 7 septembre au 11 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Crudités BIO vinaigrette	 Tomate au maïs 			
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc* local 	 Escalope de poulet panée BIO		Croquettes de maïs	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées	Haricots verts BIO & Pommes rissolées 		Petits pois	
LAITAGE				 Petit fruité BIO	Mimolette à la coupe
DESSERT	 Yaourt sucré BIO	 Yaourt abricot en seau de la ferme de la Chapelle Brestot 		Tranche de quatre-quarts	 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

14 septembre

au

18 septembre , le Chef vous propose



Mésopotamie

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	Mésopotamie	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette	 Houmous à tartiner		 Mousse de petits pois	
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars	 Emincé de volaille BIO Sauce poireaux ail persil		Omelette	  Sauté de boeuf normand
ACCOMPAGNEMENT	 Macaroni	 Blé & Poireaux, ail oignon		Frites	Riz
LAITAGE					 Meule de Bray BIO
DESSERT	 Purée pomme pêche BIO	 Fruit BIO		 Yaourt nature sucré enseau ferme de la porte de fer	 Crêpe fourrée chocolat



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 21 septembre au 25 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Paté de foie local 				 Crudités BIO  vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet)	 Nuggets de pois chiches BIO		Cordon bleu de volaille	 Coeur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		Frites		Piperade	Pommes rissolées
LAITAGE		 Pont L'Evêque AOP		 Petit fruité BIO	
DESSERT	 Coupelle pomme banane BIO	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille		 Gâteau au yaourt du chef	Fruit



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 28 septembre au 2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de volaille BIO	 Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet) 		Teddy Cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage) 	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule & Mélange de légumes oriental 				 Courgettes BIO & Coquillettes 
LAITAGE	Camembert	 Vache qui Rit BIO		 Yaourt sucré BIO	
DESSERT	 Fruit BIO	 Flan nappé caramel		Madeleine	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest