



Semaine du 5 octobre

au

9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette				 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de boeuf	Goujons de poulet pané		 Blanquette de poisson	 Falafels sauce coriandre
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Haricots verts BIO		 Blé aux petits légumes	Boulgour
LAITAGE		 Vache qui Rit BIO		Emmental à la coupe	
DESSERT	 Yaourt mixé fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	 Fruit BIO		 Purée de pommes BIO	Fruit (raisin sous réserve)



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	HIVER	PRINTEMPS	MERCREDI	ÉTÉ	AUTOMNE
ENTREE	 Crudités BIO vinaigrette 	Radis		 Taboulé à la semoule BIO 	
PLAT PROTIDIQUE	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	Nuggets de blé BIO 		 Timbale de colin au curcuma 	 Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP* 
ACCOMPAGNEMENT		 Coquillettes & Côtes de blettes béchamel 		 Courgettes à la tomate & Boulgour BIO 	Riz BIO 
LAITAGE					Meule de Bray BIO 
DESSERT	 Pomme (locale)	Crème au chocolat BIO 		 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puit 	 Gâteau aux pommes du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !