



Semaine du 2 novembre au 6 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités BIO mayonnaise	Potage à la tomate			
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de pois chiches BIO	Rôti de porc *		Goujons de poulet	Flan au thon du chef
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Mélange de légumes oriental & Semoule		Torti & Carottes BIO	Blé à la tomate
LAITAGE				Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
DESSERT	Crème au chocolat BIO	Purée de pommes BIO		Coupelle pomme poire	Gâteau du chef au citron



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 9 novembre au 13 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Salade verte BIO
PLAT PROTIDIQUE	Coquillette de volaille au pistou (plat complet)	Omelette		Accras de morue	Tartiflette* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Butternut et pommes de terre	
LAITAGE	Petit fruité BIO	Tartare aux noix		Edam à la coupe	
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé BIO		Fruit BIO	Compote pomme en poche (EGALIM)



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 16 novembre au 20 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Macédoine mayonnaise	
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de blé	Rôti de porc au jus*		Rôti de bœuf	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO	Pommes rissolées & Choux de Bruxelles		Trio BIO au brocolis	Carottes & Pommes vapeur
LAITAGE	Camembert	Vache Qui Rit BIO			Petit fruité BIO
DESSERT	Crêpe fourrée chocolat	Pêche au sirop (en boîte)		Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer	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 23 novembre au 27 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées locales à l'orange	Pâté de foie* (à couper par vos soins)			Salade de lentilles, concombre, haricot mungo
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon* (plat complet)	Saucisse de Francfort*		Croquettes de maïs	Bœuf en ragoût (bœuf Normand à l'équilibre)
ACCOMPAGNEMENT		Chou choucroute & Pommes vapeur		Frites	Riz BIO
LAITAGE				Emmental à la coupe	
DESSERT	Purée de pommes BIO	Yaourt brassé fruit BIO		Fruit BIO	Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest