










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées 	Beignets d'oignons		 Crudités BIO mayonnaise	 Terrine de campagne local Salade de blé, betteraves et mimolette
PLAT PROTIDIQUE	Falafels BIO en sauce	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal) 		 Cœur de colin sauce Andalouse	 Fan d'épinards au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Torti			Riz Julienne de légumes	Carottes BIO
LAITAGE	Fondu Président	Edam à la coupe		Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme	Fruit BIO		Fan nappé caramel	Galette des rois



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !


















Semaine du

12 janvier

au

16 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carotte, maïs 	 Potage parmentier 		 Crudités BIO vinaigrette	 Salade de pommes de terre 
PLAT PROTIDIQUE	 Parmentier de lentilles (plat complet)	 Paupiette de dinde au jus  Nuggets de blé		Rôti de bœuf Chipo végétale (aux protéines de pois)	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT		 Pommes de terre et butternut		Frites	Courgettes BIO
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré			Emmental à la coupe
DESSERT	Purée pomme abricot BIO	Fruit		 Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot 	 Biscuit fourré fraise



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 19 janvier au 23 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Friand au fromage	 Chou rouge  vinaigrette		 Salade de boulgour	 Carottes râpées  persillées
PLAT PROTIDIQUE	 Beignet de légumes	Tortilla pomme de terre oignons		 Brandade de poisson (plat complet)	 Emincé de poulet à l'ancienne
ACCOMPAGNEMENT	Riz Carottes	Petits pois			 Chou-fleur BIO béchamel
LAITAGE	Gouda à la coupe	Fromage bûchette		Petit moulé nature	#REF!
DESSERT	Purée de pommes BIO	Crème dessert au chocolat BIO		Fruit BIO	 Crème dessert au caramel (en seau)  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 !

newrest

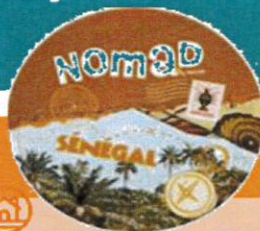


Semaine du

26 janvier

au

30 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Macédoine mayonnaise	 Salade de niébés (haricots blancs, concombre, tomates en dés)	Crudités BIO vinaigrette	 Salade de blé au surimi
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage) 	 Emincé de poulet sauce yassa	Bâtonnets fris de mozzarella	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes	 Courges et patates douce 	Pommes rissolées Haricots beurre	Trio de légumes BIO
LAITAGE	Fondu Président	Petit fruité BIO		Edam à la coupe
DESSERT	Fruit BIO	Tranche de quatre - quarts	 Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot (en seau)	Coupelle pomme banane



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage aux légumes 	 Crudités BIO vinaigrette		 Chou rouge vinaigrette 	 Rillettes de haricots blancs
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc Croquette de maïs	 Sauté de porc à l'ancienne Pavé végétal (aux protéines de pois)		 Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)  Raclette végétale normande ((plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)	 Cœur de colin crème au curry
ACCOMPAGNEMENT	 Torti	Haricots verts Pommes vapeur	 	Pommes vapeur	Blé Chou-fleur béchamel
LAITAGE	Yaourt sucré BIO				Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer 		 Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)	Crème dessert au chocolat BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

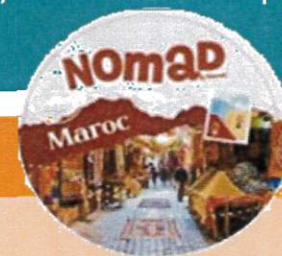













Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette	 Chou-fleur sauce cocktail		 Potage à la tomate	 Terrine de campagne locale Lentilles vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Poisson pané	 Tortellini tricolores au fromage (plat complet)		 Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)  Boulettes végétales à l'orientale	Beignets de calamars / mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Carottes	Purée		 Mélange de légumes oriental Semoule	 Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Meule de Bray BIO		Fromage bûchette	 Crème de gruyère
DESSERT	Yourt aromatisé	Pomme cuite dans sa peau		Fruit BIO	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 !