



Semaine du 5 janvier au 9 janvier

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées Salade de blé, betteraves et mimolette	Beignets d'oignons		Crudités BIO mayonnaise	Terrine de campagne local
PLAT PROTIDIQUE	Falafels BIO en sauce	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Cœur de colin sauce Andalouse	Flan 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		Flan 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 !

**newrest**



Semaine du

12 janvier

au

16 janvier, le Chef vous propose



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



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	<b>Friand au fromage</b>	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 saison) 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
	Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)	Emincé de poulet sauce yassa		Bâtonnets fris de mozzarella	Cœur de colin à la crème
PLAT PROTIDIQUE	Jullerine de légumes	Courges et patates douces		Pommes rissolées Haricots beurre	Trio de légumes BIO
ACCOMPAGNEMENT					
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**



Semaine du 2 février

au

6 février , le Chef vous propose



	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

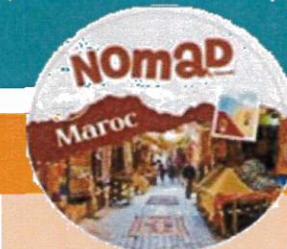
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du 9 février au 13 février

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail		Potage à la tomate
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	Tortellini tricolores au fromage (plat complet)		Couscous aux Boulettes d'agneau (plat complet) Boulettes végétales à l'orientale
ACCOMPAGNEMENT	Carottes	Purée		Mélange de légumes oriental Semoule
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Meule de Bray BIO		Fromage bûchette
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 !

**newrest**