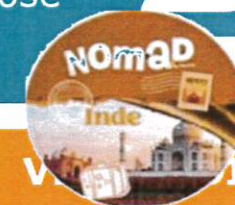












Semaine du 27 avril

au

1 mai , le Chef vous propose











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Carottes râpées au citron</b>	 <b>Taboulé oriental</b>		 <b>Mousse de petits pois à tartiner</b>	
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>	<b>Nuggets de poulet</b>		  <b>Cœur de colin crème de ciboulette</b>	
ACCOMPAGNEMENT	<b>Lentilles cuisinées</b>	 <b>Carottes Riz aux petits légumes</b>		 <b>Chou-fleur BIO béchamel Pommes vapeur</b>	
LAITAGE	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Fondu Président</b>		<b>Camembert</b>	
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Purée pomme fraise BIO</b>		<b>Crème dessert à la vanille</b>	

 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	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Bettraves vinaigrette	 Carottes rapées vinaigrette 		 Crudités BIO vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Rosti de légumes	 Saucisse de Francfort local  Cœur de colin sauce bonne femme (champignons)		Croustifromage	
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Haricots verts BIO		 Coquillettes Mélange de légumes oriental	
LAITAGE	Petit moulé nature	Camembert			
DESSERT	Fruit BIO	Tranche de quatre quarts		Yaourt framboise enseau de la 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 !



Semaine du 11 mai au 15 mai, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Paté de campagne local  <b>Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc</b>	 Salade de pâtes au basilic (pâtes, surimi, œuf, tomate, basilic) 			
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise	 Gratin de chou - fleur au jambon  <b>Feuilleté au saumon</b>			
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Courgettes BIO Torti</b>	<b>Chou - fleur béchamel</b> <b>Boulgour</b>			
LAITAGE		<b>Meule de Bray BIO</b>			
DESSERT	 <b>Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot</b> 	<b>Fruit</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 18 mai au 22 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées à l'orange 		 Bettraves BIO vinaigrette	 Tomate et concombres en dés
PLAT PROTIDIQUE	 Noix de joue de porc confite Boulettes végétale tomate basilic	Feuilleté au chèvre		 Dos de colin sauce oseille	 Mac and cheese (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT	Chou - fleur BIO Semoule	Haricots verts Purée de carottes		 Pommes vapeur  Courgettes	
LAITAGE	Carré de l'Est	Petit fruité BIO			Emmental à la coupe
DESSERT	Liégeois au chocolat	Tranche de quatre quarts		 Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Porte de Fer 	Purée de pommes BIO

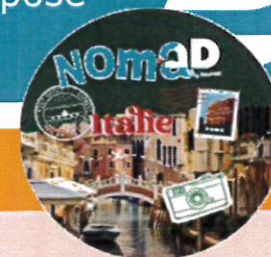
 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim       Préparé par notre chef       Les produits locaux









Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 25 mai au 29 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE		 <b>Salade jaune</b> (pâtes, œuf, maïs) 	 	<b>Salade de boulgour</b> (boulgour, tomate, concombre, menthe)	<b>Macédoine</b> <b>mayonnaise</b>
PLAT PROTIDIQUE		<b>Jambon blanc</b> <b>Nuggets de blé</b>		<b>Tarte au fromage</b>	<b>Lasagnes à la bolognaise</b> <b>Encornets à l'italienne</b>
ACCOMPAGNEMENT		 <b>Haricots verts</b> <b>Pommes vapeur</b> 		<b>Riz</b>	<b>Penne</b> <b>Courgettes à la tomate</b>
LAITAGE		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>		<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Yaourt sucré BIO</b>
DESSERT		<b>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</b>		<b>Coupelle pomme fraise</b>	 <b>Gâteau du chef au chocolat</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 1 juin


au


5 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne locale <b>Carottes râpées au citron</b>	Radis		 <b>Bettraves BIO et maïs vinaigrette</b>	Salade de blé estivale (blé, tomate, poivron, basilic)
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Moules à la crème</b>	<b>Nuggets de poulet Curry de patates douces</b>		<b>Langue de bœuf sauce charcutière Omelette</b>	 Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Chou - fleur béchamel Coquillettes		Carottes Pommes de terre rissolées	Tortilla de blé (galette pour fajitas)
LAITAGE	Meule de Bray Bio	Yaourt sucré BIO			Petit moulé nature
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		 Crème dessert vanille de la ferme <b>du Vieux Puits</b>	Fruit BIO

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !







Semaine du 8 juin

au 12 juin

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Pâté de foie local</b>	 <b>Crudités BIO vinaigrette</b>		<b>Terrine de saumon</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Croquettes de maïs</b>	 <b>Torsades aux légumes provençaux et fromage</b>  (plat complet végétal)		 <b>Rôti de porc local</b>  <b>Tarte aux poireaux</b>	 <b>Cœur de colin à la crème de ciboulette</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Trio de légumes (pommes vapeur, carotte, courgettes)</b> 			 <b>Lentilles cuisinées Courgettes</b>	<b>Riz</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>		<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Yaourt sucré</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme</b>	<b>Tranche de quatre quarts</b>		<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Fruit BIO</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

15 juin













au

19 juin , le Chef vous propose



PETITS GOURMETS :  
LE CHOIX DES ENFANTS  
DE CLERES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Taboulé oriental</b>	<b>Salade fermière</b> (haricot vert, maïs, œuf) 		 <b>Salade de riz</b> (riz, œuf, tomate)	 <b>Salade de torti</b> tricolores,  <b>concombre, et</b> mozzarella
PLAT PROTIDIQUE	<b>Poisson pané</b>	 <b>Macaroni à la</b> volaille et sauce tomate  <b>Tarte aux poireaux</b>		 <b>Colombo de porc à</b> l'ananas <b>Omelette</b>	 <b>Feuilleté au</b> saumon
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Carottes aux</b> oignons <b>Pommes rissolées</b>	<b>Macaroni</b> <b>Chou - fleur</b>		<b>Courgettes BIO</b> <b>Macaroni</b>	 <b>Blé</b> Ratatouille
LAITAGE	<b>Petit suisse</b> aromatisé	<b>Emmental à la</b> coupe		<b>Petit croc'lait</b>	<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme</b> fraise <b>BIO</b>	<b>Crème dessert au</b> chocolat <b>BIO</b>		 <b>Gâteau du chef</b> rhubarbe et fruits rouges	<b>Fruit BIO</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

22 juin

au

26 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Tatziki (concombres au fromage blanc)	Salade de pâtes au thon	Terrine de compagne locale
PLAT PROTIDIQUE	Flan de brocolis au fromage	Viande de dinde pour kebab	Brandade de poisson (plat complet)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre à la tomate Coquillettes	Courgettes	Petits pois	Carottes boulangères
LAITAGE	Camembert		Emmental à la coupe	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Yaourt BIO aromatisé à la vanille	Yaourt sucré	Fruit BIO	Donut

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim
  Préparé par notre chef
  Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !












Semaine du

29 juin

au

3 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Tomate entière		 Crudités BIO vinaigrette	Melon
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis Taboulé au pois chiches	Beignets de calamars sauce cocktail		 Cheeseburger Fishburger	Surimi mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Parabouille	Purée de céleri Coquillettes	 	Frites	Chips Macédoine mayonnaise
LAITAGE	Camembert	Gouda BIO portion			Petit fruité BIO
DESSERT	Purée de pommes BIO	Mousse au chocolat		Mini brownie	 Gâteau au yaourt 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**