



Semaine du 2 mars

au

6 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	 Betteraves vinaigrette		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)	Beignets d'oignons
PLAT PROTIDIQUE	Nugget de poulet Feuilleté au chèvre	 Timbale de blé aux petits pois (plat complet)		 Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin sauce massala
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO Pommes rissolées			 Torti Epinards	 Carottes et pommes de terre à l'indienne
LAITAGE	Fromage bûchette	Mimolette à la coupe		Yaourt sucré	Petit fruité BIO
DESSERT	 Entremets vanille du chef	Fruit		 Gâteau au yaourt du chef	Ananas au sirop

 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 mars

au 13 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de pâtes au surimi 	 Crêpe au fromage		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) 	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit  Bâtonnets frits de mozzarella	 Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)		 Cœur de colin à la crème de persil	Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule Carottes		Purée	 Chou - fleur béchamel Boulgour	Carottes
LAITAGE	Gouda à la coupe	Yaourt sucré		Camembert	
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Mousse au chocolat		Fruit	 Crème dessert vanille, 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 16 mars au 20 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail fumé Céleri mayonnaise	 Crudités BIO vinaigrette		 Pommes de terre mimosa 	Crêpe au fromage  
PLAT PROTIDIQUE	Omelette provençale	Lasagnes bolognaises (plat complet) Cœur de colin sauce andalouse		 Beignets de calamars	 Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Chou - fleur BIO béchamel	Haricots beurre Blé		 Coquillettes Carottes	Frites
LAITAGE	Edam à la coupe			Camembert	Vache Qui Rit BIO
DESSERT	Fruit	 Yaourt sucré en seau (ferme de la porte de fer) 		Purée de pommes BIO	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat

 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 mars au 27 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron 	 Salade de riz au surimi		Macédoine mayonnaise	 Chou rouge à l'orange 
PLAT PROTIDIQUE	 Cordon bleu de volaille  Poisson pané	 Feuilleté au saumon		Langue de bœuf sauce charcutière Tarte aux poireaux	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes Courgettes à la tomate	 Chou-fleur béchamel		Purée	Mélange de légumes oriental Riz
LAITAGE	Fondu Président	Camembert			Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		 Yaourt à la framboise en seau  Ferme du Vieux Puits	Yaourt BIO aromatisé à la vanille



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 30 mars

au

3 avril , le Chef vous propose



REPAS DE PAQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées		 Terrine de campagne locale Macédoine mayonnaise	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	  Crêpe au fromage BIO	 Brandade de poisson (lat complet)		  Rôti de bœuf Steack végétal	 Mac'n cheese (plat complet au fromage) 
ACCOMPAGNEMENT	Torti Brocolis			Purée de carottes Pommes rissolées	Macaron
LAITAGE		Emmental à la coupe		Meule de Bray BIO	Petit suisse aromatisé
DESSERT	  Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Fruit		 Gâteau au chocolat du chef	Flan nappé au caramel



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

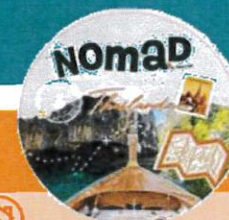
newrest



Semaine du 6 avril

au 10 avril

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Taboulé de boulgour à la coriandre 		 Salade de chou chinois	Bettraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE		 Gratin de chou - fleur au jambon  Crêpe au fromage BIO		 Emincé de poulet thaï	Nuggets de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Portaille	Chou - fleur		Frites	Carottes boulangères Torti
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	 Pavé demi - sel
DESSERT		Yaourt aromatisé BIO à la vanille		 Duo ananas et mangue	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