



Semaine du 3 novembre au 7 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Lentilles vinaigrette	Potage à la tomate		 Salade de tomate maïs avocat	Bettraves vinaigrettes
PLAT PROTIDIQUE	 Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal)	 Rôti de porc * Crêpe au fromage		 Chili sin carne	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		 Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)			Parade
LAITAGE	Mimolette à la coupe	Yaourt sucré		Petit fruité BIO	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Yaourt BIO aromatisé vanille	Purée de pommes BIO		Ananas frais	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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carottes et maïs 	Féerie		Crudité BIO vinaigrette	 Chou blanc mayonnaise 
PLAT PROTIDIQUE	 Cœur de colin sauce champignons	Féerie		 Tartiflette* (plat complet) Tartiflette sans viande (plat complet) 	 Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre Semoule	Féerie			
LAITAGE	Petit moulé nature	Féerie			Edam à la coupe
DESSERT	Fruit BIO	Féerie		Compote pomme banane en poche (EGALIM) 	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 17 novembre au 21 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne* locale Bettraves vinaigrette	Crudités BIO vinaigrette		Salade de boulgour (boulgour, concombre, tomate)	Friand au fromage
PLAT PROTIDIQUE	 Timballe de blé aux petits pois (plat complet végétal)	 Cœur de colin sauce Andalouse		 Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP Steack végétal (protéines de pois) 	 Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT		Semoule Mélange de légumes oriental		 Chou-fleur BIO béchamel Riz	Blé Haricots verts
LAITAGE	Fromage bûchette			Emmental à la coupe	Camembert
DESSERT	Donut sucré	 Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits 		Gélifié caramel	Fruits 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 24 novembre au 28 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	Macédoine mayonnaise		  Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	 Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	  Coquillettes au jambon* (plat complet)	 Dos de colin sauce Aurore		 Croquettes de maïs	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT		Riz Carottes		Haricots verts bio	  Pommes vapeur  Epinards béchamel
LAITAGE	Camembert	Emmental à la coupe			Petit moulé nature
DESSERT	Purée de pommes BIO	Fruit BIO		  Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	 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

PEROU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Bettraves BIO	Salade de riz au surimi		Salade de pomme de terre olive, œuf, sauce fromage blanc paprika	Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	 Curry de patates douces  (pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)	Tortellini tricolores au fromage (plat complet)		 Lomo saltado (émincé de bœuf sauce tomate oignons) Médailillon végétal saltado (protéines de blé et pois chiche)	Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT				Julienne de légumes Pommes rissolées	 Trio de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert) Haricots verts BIO
LAITAGE	Petit moulé nature	Gouda à la coupe		Vache qui rit BIO	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Clémentine		 Gâteau du chef à l'orange	 Yaourt à la framboise Ferme du vieux nuits



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	 Salade de semoule, carottes râpées et maïs 	Carottes râpées vinaigrette		 Potage Normand aux légumes d'automne 	   Pâté de foie local Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet, livré en boîte)	Nuggets de poulet  Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)  		 Cœur de colin à la concassée de tomates	Beignets de calamars mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Riz	 Coquillettes  Chou-fleur béchamel	Tartiflette	Boulgour Mélange de légumes oriental	Carottes BIO Pommes rissolées
LAITAGE	Camembert BIO	Petit fruité BIO		Edam à la coupe	Tartare aux noix
DESSERT	Fruit	Madeleine		Fruit BIO	Coupelle pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 15 décembre au 19 décembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette		Terrine de Saint Jacques	 Betteraves maïs et œuf
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Accras de morue		Cheesburger	Manchon de poulet rôti Feuilleté de saumon
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre 	Macaroni Epinards		Pommes noisettes	 Chou-fleur BIO béchamel
LAITAGE	Petit fruité BIO	Petit moulé nature		 Meule de Bray BIO et local	
DESSERT	Fruit	Yaourt BIO aromatisé à la vanille		 Bûche de Noël au chocolat local	 Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest