



Semaine du 31 août

au 4 septembre , le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Melon		 Taboulé à la semoule BIO	 Terrine de campagne locale   <i>Bettraves vinaigrette</i>
PLAT PROTIDIQUE		 Crousti Cantal		Jambon Blanc <i>Crêpe au fromage</i>	Cœur de colin à la crème de ciboulette 
ACCOMPAGNEMENT				 Haricots verts/Coquillettes	Chou-Fleur BIO
LAITAGE		Camembert		Edam à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT		Coupelle Pomme Abricot BIO		 Gélifié vanille 	 Gâteau au chocolat 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



Semaine du 7 septembre au 11 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités BIO vinaigrette	 Salade de pâtes multicolores		Salade coleslaw (chou blanc et carottes,  mayonnaise) 	 Pâté de foie local Tomate 
PLAT PROTIDIQUE	 Timbale de colin sauce aurore	Escalope de poulet pané BIO  Parmentier de lentilles 		Pasta mozza aux pois chiche et à la tomate  (plat complet) 	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 	Haricots verts BIO			
LAITAGE	Yaourt sucré BIO			Petit fruité BIO	Mimolette à la coupe
DESSERT	Pêche au sirop	Yaourt abricot en seau de la ferme de la Chapelle Brestot  		Tranche de quatre-quarts	Fruit 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

14 septembre

au

18 septembre , le Chef vous propose



CIVILIZA
by newrest



	LUNDI	Mésopotamie	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Bettraves BIO vinaigrette	 Houmous à tartiner		 Salade de boulgour concombre et maïs	 Salade de pâtes au surimi
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Emincé de volaille BIO Sauce poireaux ail persil  Boulettes végétales au cumin		 Cœur de colin à l'aneth	 Sauté de bœuf Normand  Omelette
ACCOMPAGNEMENT		 Bié/Poireaux, Ail, Oignons		Carottes BIO	Riz/Mélange oriental
LAITAGE	Yaourt BIO sucré	Petit moulé ail et fines herbes			 Meule de Bray BIO
DESSERT	Purée pomme pêche BIO	Fruit BIO		 Yaourt nature sucré en seau ferme de la porte de fer	 Crêpe fourée au 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

21 septembre au 25 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie local <i>Macédoine mayonnaise</i>	 Bettraves BIO et maïs vinaigrette		 Salade de pâtes au basilic  (torti, tomate, œuf, surimi, basilic)	 Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet)  Lentilles aux légumes provençaux	Nuggets de pois chiche BIO		 Garniture fajitas (sans viande)	Langue de bœuf sauce charcutière Omelette
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes à la menthe	Frites		Tortilla de blé (galette de blé)	 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette) 
LAITAGE	Fondue Président	 Pont L'Evêque AOP		Petit fruité BIO	Mimolette à la coupe
DESSERT	Compote pomme banane BIO	Yaourt BIO aromatisés à la vanille		 Gâteau au yaourt du chef	 Gélifié au 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 28 septembre au 2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise) 	 Salade de penne (penne, maïs, surimi) 		Bettraves vinaigrette	 Salade de pommes de terre  concombre et maïs
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille BIO <i>Suprême végétal</i> 	 Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon  Tarte aux poireaux		Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule/Mélange de légumes oriental 	Chou-fleur			 Courgettes BIO/Coquillettes
LAITAGE	Camembert	Vache qui rit BIO		Yaourt sucré BIO	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit BIO	 Flan nappé caramel		Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé



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 5 octobre

au

9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Bettraves BIO vinaigrette	 Pommes de terre en salade 		 Potage à la carotte  	 Taboulé à la semoule BIO
PLAT PROTIDIQUE	Croque Monsieur <i>Chipo végétale</i>	Goujons de poulet pané <i>Feuilleté chèvre</i>		  Rôti de porc local <i>Blanquette de poisson</i>	Haché de veau <i>Poisson pané</i>
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Haricots verts BIO		 Blé aux petits légumes 	Boulgour/Epinard
LAITAGE		Vache qui rit BIO		Emmental à la coupe	Petit croc'lait
DESSERT	  Yaourt mixé fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit BIO		 Yaourt BIO aromatisé vanille	Fruit (raisin sous réserve)



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 octobre au 16 octobre , le Chef vous propose



	HIVER	PRINTEMPS	MERCREDI	ÉTÉ	AUTOMNE
ENTREE	Crudités BIO vinaigrette	Radis		Taboulé à la semoule BIO	Pâté de foie local Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	Potée de lentilles au jambon (plat complet) Crêpe au fromage	Nuggets de blé BIO		Timbale de colin au curcuma	Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)	Coquillettes/carottes		Courgettes à la tomate/Boulgour BIO	Riz BIO
LAITAGE	Petit moulé nature	Fondu Président			Meule de Bray BIO
DESSERT	Pomme (locale)	Crème au chocolat BIO		Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux puits (en seau)	Gâteau aux pommes 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