



	LUNDI	MARDI	MONTAGN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	 Salade de quinoa, carottes, avocat		 Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Accras de morue mayonnaise	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Poulet rôti	Poisson pané - Courgettes à la sauce tomate et pommes vapeur
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes et Boulgour		Boulgour	 Pommes vapeur et julienne de légumes	
LAITAGE	Fondu Président	Edam à la coupe		 Camembert	 Petit fruité
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Fruit		 Tranche de quatre-quarts	Galette des rois



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 13 janvier au 17 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne locale	 Potage du chef		 Salade de boulgour	 Pommes de terre vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Hachis parmentier (plat complet)	 Emincé de poulet au paprika		 Cordon bleu de volaille	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT		 Pommes de terre, butternut et riz		Frites et haricots verts	 Chou-fleur bio et riz
LAITAGE		 Yaourt nature sucré		Petit moulé nature	Emmental à la coupe
DESSERT	 Yaourt à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit		 Purée de pommes	Biscuit fourré fraise



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 20 janvier au 24 janvier, le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri mayonnaise		Chou rouge vinaigrette	Crudités vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe au fromage (plat)		Rôti de porc *	Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Carottes bâtonnets à la crème/Haricots verts	Chou-fleur	Haricots verts Bio et coquillettes	
LAITAGE	Gouda à la coupe		Coulommiers	Crème de gruyère
DESSERT	Purée de pommes	Crème dessert au caramel Ferme du Vieux Puits	Mousse au chocolat	Gâteau au yaourt du chef



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 27 janvier au 31 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz (riz, œuf, tomate) 	Chou blanc sauce fromage blanc		Friand au fromage	Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP		Falafels en sauce	Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		Boulgour		Petits pois - Carottes	Courgettes
LAITAGE	Meule de Bray				Pâte à tartiner
DESSERT	Flan nappé caramel	Purée pomme banane Egalim (poche de 3 kg)		Yaourt à la fraise de la chapelle Brestot (en seau)	Crêpe nature



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 3 février

au

7 février , le Chef vous propose



AROM'
GRUMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de blé à la macédoine	 Crudités vinaigrette		 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	 Salade de betterave, pamplemousse, surimi
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Haricots rouges façon fajitas (plat végétal)	 Cœur de colin sauce citron vert
ACCOMPAGNEMENT	 Purée			Tortilla de blé (galette à garnir) et Courgettes	Blé
LAITAGE	Gouda à la coupe			Fondu Président	 Camembert
DESSERT	Gélifié chocolat	 Yaourt en seau aromatisé framboise ferme du vieux puits		 Fruit	 Gâteau moelleux du chef au citron jaune



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

BELGIQUE

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	BELGIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carottes, maïs	Potage à la tomate		 Terrine de campagne locale*	 Crudités vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local* à la diable	Beignets de calamars sauce tartare		 Emincé de volaille à l'indienne	 Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts	 Pommes vapeur - Fondue de poireaux		 Semoule et carottes Bio	
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit suisse aromatisé			Fromy
DESSERT	Flan nappé caramel	 Purée de pommes		 Yaourt sucré (en seau) Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest