



Semaine du 5 mai

au

9 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Crudités vinaigrette	 Salade de pomme de terre, maïs, concombre			 Salade coleslaw
PLAT PROTIDIQUE	 Gnocchi au fromage (plat complet)	 Paupiette de veau Marengo Boulettes végétales à l'indienne			 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		 Courgettes BIO et boulgour 		FERIE	
LAITAGE		Edam à la coupe			Camembert
DESSERT	 Yaourt framboise en seau de la ferme du vieux Puits	Fruit			 Purée de pommes



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION

newrest



AROM
Graines



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron) 	Tomate vinaigrette		Bâtonnets de carottes cuites au cumin 	Salade de pâtes
PLAT PROTIDIQUE	Torsades aux légumes provençaux (plat complet) 	Cœur de colin crème de curry 		Palafels BIO sauce moutarde à l'ancienne 	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Pommes vapeur et mélange de légumes oriental 		Blé	Feuilleté au saumon - Chou-fleur béchamel
LAITAGE	Camembert	Meule de Bray 		Petit moulé nature	
DESSERT	Yaourt aromatisé à la vanille 	Fruit		Gâteau du chef aux graines de pavot 	Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Vieille Abbaye



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION



Semaine du

19 mai

au

23 mai , le Chef vous propose



Grande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Taboulé oriental	 Salade au boulgour 		 Salade tomate, maïs et cœur de palmier	 Salade de pâtes multicolores
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de volaille au paprika Omelette	Accras de morue		 Emincé de bœuf Marengo Crousti fromage	 Beignets de chou-fleur
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes BIO et farfalle	Haricots verts/Pommes vapeur		Riz et courgettes	Pommes rissolées
LAITAGE		Fondu Président		 Carré de vache	Edam à la coupe
DESSERT	 Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	Mousse au chocolat		Fruit	 Purée de pommes



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION

newrest



Semaine du

26 mai

au

30 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Concombres vinaigrette	Macédoine mayonnaise			Pont de l'Ascension
PLAT PROTIDIQUE				FERIE	
ACCOMPAGNEMENT	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)	Salade piémontaise sans porc (plat complet)			
LAITAGE	 Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes			
DESSERT	Coupelle pomme abricot	 Yaourt aromatisé à la vanille			



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

newrest



Semaine du 2 juin

au

6 juin , le Chef vous propose



CARAIBES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Taboulé de chou-fleur	Radis		 Salade de riz surimi	Salade de pâtes au basilic 
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet Curry de lentilles au lait de coco		Rosti de légumes	Cœur de colin au citron 
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Chou-fleur béchamel		Piperade	Carottes BIO et semoule
LAITAGE	 Meule de Bray	 Carré de vache		Camembert	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		 Fruit	 Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION

newrest



Semaine du 9 juin

au 13 juin

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Terrine de saumon		 Crudités vinaigrette	 Salade de chou-fleur, petits pois et tomate
PLAT PROTIDIQUE	FERIE	Rôti de porc local au jus  Tarte aux poireaux		 Parmentier de lentilles (plat complet)	  Gratin de pâtes aux moules (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	FERIE	Riz et courgettes			
LAITAGE		 Vache qui rit		 Pont L'Evêque AOP	
DESSERT		Liégeois chocolat		Fruit	 Compote pomme EGALIM en poche



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION

newrest



Semaine du

16 juin

au

20 juin , le Chef vous propose



AROM'
HERBES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Salade fermière (haricot vert, maïs, œuf)		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe au fromage Coquillettes et ratatouille	Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal)		Croque-monsieur Omelette	Cœur de colin sauce à l'aneth
ACCOMPAGNEMENT			Tortilla	Salade verte	Carottes BIO et pommes rissolées
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe		Petit fruité	Camembert
DESSERT	Coupelle pomme	yaourt aromatisé vanille		Gâteau aux pépites de chocolat	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION

newrest



Semaine du

23 juin

au

27 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Tatziki (concombres au fromage blanc)		 Concombres vinaigrette	Terrine de campagne locale* Tomate entière
PLAT PROTIDIQUE	  Salade piémontaise sans porc (plat complet)	 Falafels végétales		  Brandade de poissons (plat complet) et carottes BIO	Jambon blanc Surimi mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes			 Salade de pâtes
LAITAGE	 Camembert			Emmental à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel		Gélifié vanille	 Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION

newrest



Semaine du

30 juin

au

4 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	 Lentilles vinaigrette		  Crudités mayonnaise	Melon
PLAT PROTIDIQUE	Omelette	 Beignets de calamars sauce cocktail - Purée de céleri		Cheeseburger Nuggets de blé/ketchup	Rôti de porc local* Cœur de colin froid
ACCOMPAGNEMENT	 Epinards et taboulé			Frites	 Pommes de terre vinaigrette
LAITAGE	Edam à la coupe	 Camembert			 Petit fruité
DESSERT	 Yaourt sucré	Mousse au chocolat		Mini brownie	 Gâteau au yaourt du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PLAT DE SUBSTITUTION

newrest