



Semaine du 4 novembre au 8 novembre, le Chef vous propose



AROM'
CAFE ET
CHOCOLAT

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-----------------|---|--|----------|--|--|
| ENTREE | Macédoine mayonnaise |  Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise) | |  Terrine de campagne locale |  Salade de pommes de terre à la crème de café |
| PLAT PROTIDIQUE | Pilon de poulet rôti |  Beignets de calamars | |  Cœur de colin sauce Aurore |  Risotto tomate fromage (plat complet) |
| ACCOMPAGNEMENT | Carottes / Coquillettes | Epinards / Pommes vapeur | |  Haricots verts / Pommes vapeur | Boulgour / Carottes |
| LAITAGE | Coulommiers | Petit moulé nature | | Emmental à la coupe |  Carré de vache |
| DESSERT |  Fruit |  Purée de pommes | | Yaourt aromatisé |  Gâteau du chef au chocolat |



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 11 novembre au 15 novembre , le Chef vous propose



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--------------|--|----------|---|---|
| ENTREE | |  Betteraves vinaigrette | |  Crudités vinaigrette |  Chou-fleur sauce cocktail |
| PLAT PROTIDIQUE | | Emincé de poulet au paprika | |  Tartiflette* (plat complet) |  Poisson pané |
| ACCOMPAGNEMENT | FERIE | Semoule / carottes | |  Edam à la coupe | Pommes vapeur |
| LAITAGE | | Petit moulé nature | | | Edam à la coupe |
| DESSERT | | Gélifié vanille | |  Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits |  Fruit |



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du

18 novembre

au

22 novembre, le Chef vous propose



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|---|----------|---|---|
| ENTREE |  Carottes rapées |  Potage Crécy | | Betteraves persillées |  Salade Olivier (macédoine, œuf, cornichon) |
| PLAT PROTIDIQUE | Cordon bleu de volaille |  Rôti de porc * à la normande | |  Langue de bœuf sauce charcutière |  Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal) |
| ACCOMPAGNEMENT | Purée / Petits pois |  Carottes / Riz | |  Pommes vapeur / Haricots verts | Brocolis |
| LAITAGE |  Meule de Bray | Yaourt aromatisé | |  Vache qui rit | Carré de l'Est |
| DESSERT | Mousse au chocolat | Madeleine | | Ananas frais |  Fruit |



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 25 novembre au 29 novembre, le Chef vous propose



MAROC

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|----------|--|---|
| ENTREE |  Carottes râpées à l'orange |  Betteraves vinaigrette | |   Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate) |  Terrine de campagne locale |
| PLAT PROTIDIQUE | Emincé de volaille sauce basquaise |  Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet) | |  Flan de brocolis au fromage | Rôti de bœuf |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz / Carottes | Coquillettes | |  Pommes vapeur |  Frites / Carottes |
| LAITAGE |  Yaourt sucré | Emmental à la coupe | | Fondu Président | |
| DESSERT | Madeleine marbrée | Fruit | | Yaourt aromatisé |  Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot |



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 2 décembre au 6 décembre, le Chef vous propose



AROM'
MELANGE
D'EPICES

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|----------|---|---|
| ENTREE |  Salade de blé provençale |  Salade de riz au surimi | |  Crêpe au fromage |  Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre) |
| PLAT PROTIDIQUE | Feuilleté au chèvre |  Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) | |  Farfalle de volaille au pistou (plat complet) |  Cœur de colin au curry |
| ACCOMPAGNEMENT |  Lentilles cuisinées | Purée | | Julienne de légumes |  Carottes |
| LAITAGE | Petit suisse sucré |  Meule de Bray | | | Petit moulé ail et fines herbes |
| DESSERT |  Purée de pommes | Clémentine | |  Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits |  Gâteau du chef aux 4 épices |



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 9 décembre au 13 décembre , le Chef vous propose



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|----------|---|---|
| ENTREE |  Crêpe au fromage | Carottes râpées vinaigrette | |  Betteraves vinaigrette |  Potage aux légumes |
| PLAT PROTIDIQUE | Rôti de bœuf | Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)   | |  Cœur de colin à la concassée de tomates | Nuggets de poisson/ ketchup |
| ACCOMPAGNEMENT |  Haricots verts / Pommes vapeur | Pommes | | Semoule/mélange de légumes oriental |  Carottes boulangères / Pommes rissolées |
| LAITAGE | Camembert | Petit moulé nature | | Fondu Président | Coulommiers |
| DESSERT | Fruit |  Yaourt aromatisé à la vanille | | Fruit |  Purée de pommes |



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 16 décembre au 20 décembre, le Chef vous propose



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|----------|-------|---|
| ENTREE |  Crudités vinaigrette | Pomme de terre vinaigrette | | |  Betteraves maïs et œuf |
| PLAT PROTIDIQUE | Accras de morue |  Torsades aux légumes provençaux et fromage | | REPAS | Feuilleté au saumon |
| ACCOMPAGNEMENT |  Butternut et pommes de terre / Riz aux oignons | Torti / carottes | | DE |  Chou-fleur béchamel / Riz |
| LAITAGE | Petit suisse aromatisé | Petit moulé ail et fines herbes | | NOEL | Camembert |
| DESSERT | Fruit | Yaourt abricot laiterie brin d'herbe  | | |  Purée de pommes |



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest