



Semaine du 1 septembre au 5 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Radis		Carottes râpées au citron	Terrine de campagne - Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf Croustifromage	Terrine de saumon		Flan de lentilles corail au curcuma	Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes / Courgettes	Purée Bio		Haricots verts/riz	Ratatouille/blé
LAITAGE	Camembert	Fondu Président		Petit moulé nature	Edam à la coupe
DESSERT	Gâteau au yaourt du chef	Fruit		Coupelle pomme abricot	Yaourt aromatisé

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 8 septembre au 12 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pastèque	 Tomate au maïs		 Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	Pâté de foie Tomate entière
PLAT PROTIDIQUE	 Cœur de colin Sauce aurore	Cordon bleu de volaille - Parmentier de lentilles (complet)		 Pasta feta aux pois chiche et à la tomate (plat complet)	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre/ lentilles	 Chou-fleur Bio/Pommes rissolées		Brocolis	Riz
LAITAGE	Yaourt sucré Bio			Petit fruité Bio	Mimolette à la coupe
DESSERT	Fruit	 Yaourt abricot 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

15 septembre

au 19 septembre, le Chef vous propose



**NOMAD
GUADELOUP**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Taboulé oriental		 Salade de chou chinois, mangue et avocat	 Salade de pâtes au surimi
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe jambon emmental Nuggets de blé	 Cœur de colin à l'aneth		Pilon de poulet grillé Colombo de patate douce et carottes	 Sauté de porc sauce Neufchatel Steak végétal
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 	Carottes/Tortis		Riz / Chou-fleur	 Dés de courgettes, carottes et aubergines
LAITAGE	Fromage bûchette			Camembert	Meule de Bray Bio
DESSERT	Purée de pommes bio	 Sauvignon aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits		 Mousse au chocolat	 Fruit



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 22 septembre au 26 septembre, le Chef vous propose



ASIE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	ASIE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie local Chou-fleur sauce cocktail	 Betteraves, maïs et œuf		 Salade de pâtes au basilic	 Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	 Paupiette de veau à l'ancienne Crêpe au fromage	Beignets de calamars et mayonnaise		 Crêpes au fromage Bio	Colin meunière sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes / boulgour	 Mélange de légumes oriental		Carottes	 Semoule
LAITAGE	Petit moulé nature	 Pont L'Evêque AOP		Camembert	Cantal à la coupe
DESSERT	Flan nappé au caramel	Yaourt aromatisé		 Gâteau du chef au chocolat	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 29 septembre au 3 octobre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Crudités bio mayonnaise 	 Salade de penne (penne, maïs, surimi) 	 	Chou blanc vinaigrette	 Salade de pommes de terre concomre et maïs 
PLAT PROTIDIQUE	 Roti de dinde Suprême végétal	 Gratin de chou-fleur au jambon (complet) Cœur de colin sauce curry 		Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	 Boulgour aux oignons/ mélange légumes oriental	Chou-fleur			Coquillettes
LAITAGE	Camembert	Crème de gruyère		Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	Purée de pommes Bio		Madeleine	 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



	LUNDI	MARDI	GRECE	JEUDI	NOMAD USA
ENTREE	Betteraves Bio vinaigrette	 Chou rouge vinaigrette		 Macédoine mayonnaise	 Crudités bio mayonnaise 
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet) 	Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne - chipo végétale 		 Cœur de colin à la crème de persil	Cheeseburger Fish burger 
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni	Carottes / riz		 Chou-fleur / Blé à la tomate	Frites
LAITAGE		Saint Morêt		Emmental à la coupe	Tranche de cheddar
DESSERT	Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye 	Fruit		Coupelle pomme	 Brownie du chef

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du goût - ça pique: je le sens au bout de ma langue ça croque : je l'entends !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves rémoulade	Salade de semoule, carottes, pistache, persil		Carpaccio de radis noir	Friand au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou	Filet de poulet rôti Boulettes végétales tomate mozzarella		Coquillettes au jambon (complet) Galette de boulgour pois chiche emmental	Cœur de colin sauce Aurore
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour/Côtes de bettes	Purée/Fondue de poireaux	Riz	Coquillettes	Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
LAITAGE	Fondu président			Meule de Bray Bio	Petit fruité Bio
DESSERT	Mousse chocolat	Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits (enseau)		Fruit	Gâteau du chef pomme gingembre

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !