

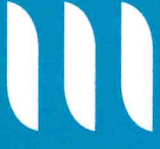


Semaine du 3 novembre

au

7 novembre, le

proposé



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate		 Pâté de foie *Betteraves vinaigrettes
PLAT PROTIDIQUE	Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal) 	 Rôti de porc *Poisson pané	 Emincé de volaille fajitas	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		 Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)	Tortilla de blé	
LAITAGE	Mimolette à la coupe	Yaourt sucré		 Gâteau du chef au citron
DESSERT	Mousse au chocolat		Ananas frais	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef

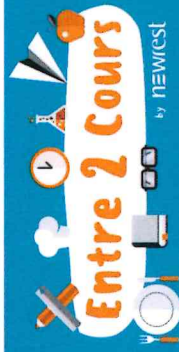


Les produits locaux

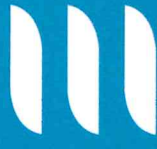
* Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 10 novembre au 14 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Salade verte	
PLAT PROTIDIQUE	 Cœur de colin sauce champignons			 Tartiflette (plat complet) 	 Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre			* Tartiflette sans viande (plat complet) 	
LAITAGE	Petit suisse aromatisé				Edam à la coupe
DESSERT	Fruit			Compote pomme banane en poche (EGALIM) 	Gélifié vanille



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

* Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

17 novembre

au

21 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne locale *Pommes de terre vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette			 Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	 Pilon de poulet grillé	 Cœur de colin sauce Andalouse		 Sauté de porc sauce Neufchâtel AOP *Rôti de boeuf	 Flan de lentilles corail
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Semoule		Chou-fleur béchamel/Riz	Blé
LAITAGE				Emmental à la coupe	
DESSERT	Donut sucré	Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits 		Pêche au sirop	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

* Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

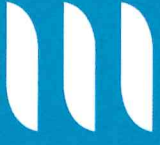


Semaine du

24 novembre

au

28 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Macédoine mayonnaise		Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon	Rôti de porc braisé * <i>Dos de colin</i> sauce aurore		Flan de brocolis au fromage	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	*Poisson pané Coquillettes	Riz		Julienne de légumes	Pommes vapeur
LAITAGE	Yaourt sucré				Fondu Président
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit		Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	Gâteau au yaourt du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

* Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest