



Semaine du 2 février

au

6 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage aux légumes 	Pâté de foie / Chou blanc vinaigrette		Salade verte	Rillettes de haricots blancs 
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc / Croquette de maïs 	Sauté de port à l'ancienne / Cordon bleu de volaille		Raclette normande (plat complet au fromage bio ferme de la Quesne)  Raclette végétale normande (plat complet au fromage bio ferme de la Quesne) 	Cœur de colin crème de curry 
ACCOMPAGNEMENT	Torti 	Haricots verts			Blé
LAITAGE					
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	Yaourt à la vanille Ferme de la porte de Fer 		Purée pomme lisse Egalim	Mousse au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef

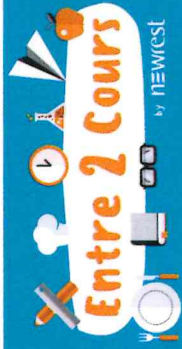


Les produits locaux

*Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 9 février au 13 février

, le Chef propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREE				Terrine de campagne locale / Lentilles vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)	  Parmentier d'EDO (plat complet)		Beignets de calamars / mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT				  Pommes vapeur / Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
LAITAGE	Emmental à la coupe	Camembert		Petit suisse aromatisé
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit		 Cocktail de fruits à la fleur d'oranger



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