







Semaine du 1 juin

au

5 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne locale / Carottes rapées au citron 			 Salade de pâtes au basilic 	
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet		Haché de veau	Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Coquillettes		Carottes/Pommes de terre rissolées	Pommes vapeur
LAITAGE		Fromage bûchette			Petit moulé nature
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		 Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits 	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 !



Semaine du 8 juin

au 12 juin

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Carottes râpées 		Terrine de saumon	 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal) 		Rôti de porc local / Tarte aux poireaux 	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pommes vapeur, carotte, courgettes) 			Lentilles cuisinées	Riz
LAITAGE	Yaourt sucré				
DESSERT	Madeleine	 Compote pomme EGALIM en poche		Fruit (fraises sous réserve)	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 !



Semaine du

15 juin

au

19 juin

se

PETITS GOURMETS :
LE CHOIX DES ENFANTS
DE CLERES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Pastèque

Macaroni à la
volaille et sauce
tomate
(plat complet)

Salade de riz
(riz, œuf, tomate)

PLAT PROTIDIQUE

Poisson pané

Colombo de porc à
l'ananas/Rôti de
boeuf

Lentilles cuisinées
aux légumes
provençaux

ACCOMPAGNEMENT

Carottes aux
oignons

Côtes de
blettes/Macaroni

Blé

LAITAGE

Emmental à la
coupe

Camembert

DESSERT

Coupelle pomme
banane

Gâteau du chef
rhubarbe et fruits
rouges

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



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Tomate et salade	Salade de tomate et concombre en dés	Terrine de campagne locale/ Tomate entière
PLAT PROTIDIQUE	Flan de brocolis au fromage	Viande de dinde pour kebab	Brandade de poisson (plat complet)	Rôti de porc frais/ Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre à la tomate	Pain pita et mayonnaise		Carottes boulangères/ Coquillettes
LAITAGE				
DESSERT	Gélatifié chocolat	Yaourt sucré	Fruit	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

*Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

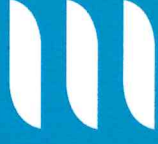


Semaine du

29 juin

au

3 juillet, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves			 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Melon
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis	 Pasta mozza aux pois chiches et tomate  (plat complet végétal)		Cheeseburger	Jambon blanc/Surimi mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT				Frites	Chips
LAITAGE		Mimolette à la coupe			
DESSERT	Coupelle pomme	Mousse au chocolat		Mini brownie	 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