



Semaine du 27 avril

au

1 mai , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDI
ENTREE	Carottes râpées au citron	Taboulé oriental			
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	Nuggets de poulet		Cœur de colin crème de ciboulette	
ACCOMPAGNEMENT		Riz aux petits légumes		Epinards béchamel Pommes vapeur	
LAITAGE	Petit suisse aromatisé			Camembert	
DESSERT		Coupelle pomme abricot		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 4 mai

au 8 mai

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	Saucisses de Francfort / Cœur de colin sauce bonne femme		Croustifromage	
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Courgettes à la tomate/Bourgour		 Coquillettes	
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré		  Yaourt framboise Ferme du vieux Puits	
DESSERT	Fruit	Tranche de quatre quarts			



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

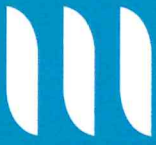


Semaine du

11 mai

au

15 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc  				
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise 	Gratin de chou-fleur au jambon  			
ACCOMPAGNEMENT	Torti 	Poisson pané/Chou-fleur béchamel			
LAITAGE	Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot  	Emmental à la coupe			
DESSERT		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

18 mai

au

22 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie local / Macédoine mayonnaise 	 Salade de bœuf bourguignon (tomate, concombre, basilic, échalote) 		 Taboulé oriental	 Tomate et concombres en dés
PLAT PROTIDIQUE	 Noix de joue de porc confite sauce brune / Boulettes végétales tomate 	Feuilleté au chèvre		 Dos de colin sauce oseille	 Mac and cheese (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	Haricots verts		 Pommes vapeur 	
LAITAGE					
DESSERT	Liégeois au chocolat	Tranche de quatre quarts		 Yaourt nature sucré Ferme de la Porte de Fer 	Coupelle pomme



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

25 mai

au

29 mai , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREE

Salade jaune
(pâtes, œuf, maïs)

PLAT PROTIDIQUE

Jambon
blanc/*Nuggets de blé*

Edo BIO façon chili

Lasagnes à la bolognaise
(plat complet)

ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts

Riz

LAITAGE

Yaourt aromatisé

Petit moulé nature

Tomme blanche

DESSERT

Gâteau du chef au
chocolat

Coupelle pomme
fraise



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