



Semaine du 6 octobre

au

10 octobre , le Chef vous propose



NOMAD
USA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREE

Potage à la tomate

Mac'n cheese
(macaroni au
fromage, )
plat complet)



Terrine de
campagne locale
*Chou rouge
vinaigrette

Sauté de dinde
sauce moutarde à
l'ancienne 

ACCOMPAGNEMENT

Carottes/Riz

LAITAGE

Tranche de
cheddar

DESSERT

Yaourt nature
sucré de la Ferme
de la Vieille
Abbaye 

Fruit

Chou fleur
béchamel



Taboulé oriental 

Cœur de colin à la
crème de persil 

Coupelle pomme



Brownie 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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage du chef 	Salade de tomates			 Salade croquante (concombre, soja, maïs et tomate) 
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Filet de poluét rôti		 Coquillettes au jambon  *Cordon bleu de volaille/ Coquillettes	 Cœur de colin sauce Aurore Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets) 
ACCOMPAGNEMENT	Bouलगूर	Purée			
LAITAGE				Gouda à la coupe	
DESSERT	Mousse chocolat	Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits 		Fruit	Gâteau du chef pomme gingembre 

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

(*) Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !