



Semaine du 1 septembre au 5 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon			 Taboulé oriental	 Terrine de campagne / *Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Jambon blanc / *poisson pané		Croquettes de maïs	Cœur de colin à la crème de  ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	 Coquillettes	Purée		Haricots verts	Ratatouille/Blé
LAITAGE		Fondue Président			
DESSERT	 Gâteau au yaourt du chef	Fruit		Coupelle pomme abricot	Yaourt aromatisé



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 8 septembre au 12 septembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Tomate au maïs			
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local *Cœur de colin sauce aurore	Cordon bleu de volaille		 Pasta feta aux pois chiche et à la tomate (plat complet)	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Pommes rissolées			
LAITAGE	Camembert			Petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	Ananas au sirop	Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot		Tranche de quatre- quarts	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 !

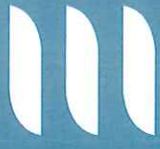
newrest



Semaine du

15 septembre

au 19 septembre , le Chef vous propose



NOMAD

GUADELOUPE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE

PLAT PROTIDIQUE

ACCOMPAGNEMENT

LAITAGE

DESSERT

Taboulé oriental

Cœur de colin
à l'aneth

Carottes

Blé à la tomate

Fromage bûchette

Coupelle pomme
fraise

Salade de chou
chinois, mangue et
avocat

Pilon de poulet
grillé

Riz

Emmental à la
coupe

Ananas frais

Fruit

Sauté de porc
sauce Neufchatel
*Steak végétal

Macaroni



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

(*) Sans porc

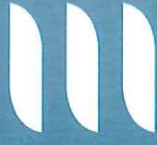
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

22 septembre au 26 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie local *Chou-fleur sauce cocktail			 Tomate et concombres en dés	 Paleron de bœuf sauce tomate
PLAT PROTIDIQUE	Cœur de colin à la crème 	Beignets de calamars et mayonnaise		Tarte aux poireaux	
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes à la tomate 	Coquillettes		Piperade	Semoule
LAITAGE		Yaourt sucré			Cantal à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme banane	Madeleine marbrée chocolat		 Gâteau du chef au chocolat	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

29 septembre

au

3 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Salade de pommes de terre concombre et maïs  
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes de bœuf au curry	  Gratin de chou-fleur au jambon 		Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)	Accras de morue mayonnaise 
ACCOMPAGNEMENT	 Boulgour aux oignons	 Cœur de colin crème de curry/Chou-fleur			Coquillettes
LAITAGE	Camembert	Crème de gruyère		Yaourt sucré	
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel		Madeleine	Yaourt aromatisé



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