



Semaine du 31 août

au

4 septembre , le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Melon	 Taboulé oriental	
PLAT PROTIDIQUE		 Hachis parmentier (plat complet)	Jambon blanc * <i>Flan de brocolis au fromage</i>	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT			 Haricots verts	 Courgettes à la tomate / riz
LAITAGE				Petit moulé nature
DESSERT		Coupelle pomme abricot	Gélifié vanille	 Gâteau au chocolat du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef

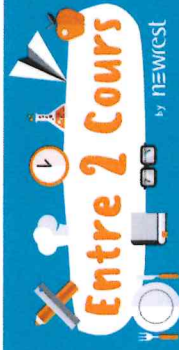


Les produits locaux

* Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 7 septembre au 11 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque	 Tomate au maïs		
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc * <i>Poisson pané</i>	Cordon bleu de volaille	  Pasta mozza aux pois chiche et à la tomate (plat complet)	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (pdt, carottes,  courgettes)	Pommes rissolées		
LAITAGE		 Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot	Petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	Pêche au sirop		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

14 septembre au 18 septembre , le Chef vous propose

by newrest



Mésopotamie

LUNDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE



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

PLAT PROTIDIQUE



Emincé de volaille
sauce poireaux ail
persil

ACCOMPAGNEMENT



Blé



Chou-fleur
béchamel/Pommes
vapeur

Riz

LAITAGE

Fromage bûchette

Petit moulé ail et
fines herbes

DESSERT

Coupelle pomme
fraise

Salade de fruits à
la fleur d'oranger



Yaourt sucré ferme
de la porte de fer

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

21 septembre au 25 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie local <i>*Chou-fleur sauce cocktail</i> 	Betteraves, maïs et œuf 			 Carottes râpées à l'orange 
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet) 	Accras de morue		 Garniture fajitas (sans viande)	Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		Julienne de légumes		Tortilla de blé (galette de blé)	Pommes rissolées
LAITAGE				Camembert	
DESSERT	Coupelle pomme banane	Yaourt aromatisé		 Gâteau au yaourt du chef	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

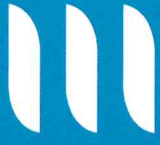


Semaine du

28 septembre

au

2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 			
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon (plat complet)		Raviolis au fromage (plat complet)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	* Chou-fleur/Haché de veau			Coquillettes
LAITAGE	Camembert	Fondue Président		Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	 Flan nappé caramel		Madeleine	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

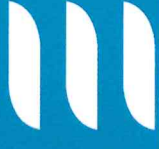
*Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 5 octobre au 9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

JEUDI

MARDI

LUNDI

ENTREE

Macédoine
mayonnaise

Tomate vinaigrette

Potage à la carotte

Concombres
vinaigrette

PLAT PROTIDIQUE

Croque-monsieur
* *Rôti de bœuf*

Goujons de poulet
pané

Blanquette de
poisson

Falafels sauce
coriandre

ACCOMPAGNEMENT

Frites

Carottes/Riz

Blé aux petits
légumes

Boulgour

LAITAGE

Yaourt mixé fraise
en pot
Ferme de la
Chapelle Brestot

Fruit

Coupelle pomme

Fruit
(raisin sous
réserve)



Préparation contenant au moins un ingrédient Egglim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

*Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 12 octobre au 16 octobre

, le Chef vous propose



	HIVER	PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange 	Radis	 Taboulé oriental 	 Potage aux légumes d'automne
PLAT PROTIDIQUE	Potée de lentilles au jambon (plat complet) 	Croquette de maïs	 Timbale de colin au curcuma 	Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP * Crêpe au fromage 
ACCOMPAGNEMENT	*Poisson pané/Légumes d'hier (pdt, carotte, navet) 	Coquillettes	 Cougettes à la tomate/Riz 	 Pommes de terre et butternut 
LAITAGE				
DESSERT	 Pomme (locale)	 Mousse chocolat	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux puits	 Gâteau aux pommes 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