











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Crudités BIO vinaigrette	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)	Beignets d'oignons
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin façon aioli
<b>Repas sans viande</b>	<b>Feuilleté de chèvre</b>			 <b>Boulettes végétales sauce au Neufchâtel</b>	
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes BIO et Pommes vapeur	Haricots blancs	Semoule	Torti	 Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts
LAITAGE	Fromage bûchette	Meule de Bray		Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Biscuit sablé aux céréales BIO	Beignet pomme		 Gâteau au yaourt du chef	Coupelle pomme abricot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim















Préparé par notre chef



Les produits locaux



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes au surimi 	Salade au boulgour BIO 		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) 	Saucisson à l'ail
<b>Entrée sans viande</b>					<b>Betteraves vinaigrette BIO</b>
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de Bœuf Herbager Normand  	Cordon bleu de volaille		 Gratin de pâtes aux moules (plat complet)	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
<b>Repas sans viande</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Croquettes de maïs</b>			<b>Tarte au fromage + Purée</b>
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 	Lentilles corail au curry 		Coquillettes	
LAITAGE	Petit fruité BIO	Yaourt aromatisé		Camembert BIO	
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Mousse au chocolat		Fruit	 Yaourt à la poire, enseau  Ferme du Vieux Puits

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !













Semaine du

17 mars

au

21 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	AFRIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Carottes râpées		 Pommes de terre vinaigrette	Salade verte 
Entrée sans viande	Céleri rémoulade				
PLAT PROTIDIQUE	Emince de poulet barigoule (sauce à l'artichaut) 	Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Fian de légumes du chef	Poisson pané
Repas sans viande	Omelette	 Cœur de colin à la provençale + Blé			
ACCOMPAGNEMENT	 Pommes vapeur	Courgettes		Salade verte	 Lentilles cuisinées
LAITAGE	Edam à la coupe	Vache qui rit BIO		Yaourt sucré BIO	Fromy
DESSERT	Crème dessert vanille	Biscuit fourré fraise		Madeleine	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux











Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du 24 mars au 28 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Friand au fromage 	Céleri mayonnaise		 Salade de pépinettes aux dés de volaille  Chou blanc mayonnaise aux raisins	Crudités vinaigrette BIO
Entrée sans viande					
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Rôti de porc froid* local		 Langue de bœuf sauce charcutière	 Moules à la crème
Repas sans viande	Tarte aux poireaux	Feuilleté au saumon		 Boulettes tomate mozzarella	
ACCOMPAGNEMENT	 Mélange de légumes oriental	 Carottes et Pommes rissolées	Coquillettes	Riz	Frites
LAITAGE	Petit suisse sucré	Yaourt sucré BIO			Gouda à la coupe
DESSERT	Purée de pomme BIO	Donut		Crème dessert au chocolat en seau Ferme du Vieux Puits 	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest










Semaine du

28 avril

au

2 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Taboulé oriental</b>	 <b>Tomates et concombres en dés</b>	#REF!	 <b>Carottes râpées au citron</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>	 <b>Nuggets de poulet</b>	 <b>Boulettes végétales à l'indienne</b>	#REF!	 <b>Cœur de colin crème de ciboulette</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée</b>	<b>Carottes</b>	<b>Semoule</b>	#REF!	 <b>Purée d'épinards</b>
LAITAGE	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Fondu Président</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	#REF!	<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Pêche au sirop (en boîte)</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Tranche de quatre-quarts</b>	#REF!	<b>Fruit</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**



Semaine du

21 avril

au

25 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	#REF!	Friand au fromage		Salade de pâtes multicolores (tricolores, maïs, tomates)	Terrine de campagne basque* (à couper par vos soins)
<b>Entrée sans viande</b>					<b>Beignets aux oignons</b>
PLAT PROTIDIQUE	#REF!	Beignets de calamars		Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de bœuf
<b>Repas sans viande</b>				Eufs durs à la mayonnaise	<b>Paupiette de saumon sauce hollandaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Chou-fleur béchamel		Courgettes	Pommes grenaille locales
LAITAGE	#REF!	Petit suisse aromatisé		Petit suisse aromatisé	Meule de bray BIO
DESSERT	#REF!	Tranche de quatre quarts		Fruit BIO	Gâteau au chocolat du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest









Semaine du

28 avril

au

2 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette <b>BIO</b>	Taboulé à la semoule <b>BIO</b> 			Carottes râpées au citron 
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Nuggets de poulet <b>BIO</b>			 Cœur de colin crème de ciboulette
Repas sans viande	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Flan d'épinards au fromage			
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes à la tomate 	Carottes <b>BIO</b>			 Purée d'épinards
LAITAGE	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes			Camembert
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel			Liégeois au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**