



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Lentilles vinaigrette	Salade jaune (pâtes, œuf, maïs)			Pâté de foie + Salade verte
Entrée sans viande					Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal)	Crêpe au fromage		Emincé de volaille fajitas	Brandade de poisson (plat complet)
Repas sans viande				Poisson pané	
ACCOMPAGNEMENT		Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)		Tortilla de blé	
LAITAGE	Mimolette à la coupe	Yaourt sucré		Fondu Président	Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Purée de pommes		Coupelle pomme abricot	Yaourt aromatisé

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	FRANCE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carottes et maïs			 Carottes râpées	Salade de boulgour pois chiche et betteraves
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de poulet au paprika			 Tartiflette* (plat complet) 	Feuilleté au chèvre
Repas sans viande	 Tarte au fromage			 Tartiflette sans viande 	
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre				Coquillettes + Carottes
LAITAGE	 Petit moulé nature				Petit as ail et fines herbes
DESSERT	Crème dessert vanille			Compote pomme banane	Fruit



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 novembre au 21 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne* locale	 Crudités vinaigrette		Salade de boulgour (boulgour, concombre, tomate)	 Potage aux légumes
Entrée sans viande	Pommes de terre vinaigrette				
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet grillé	 Cœur de colin sauce Andalouse		 Rôti de bœuf	 Beignets de calamars
Repas sans viande	 Poisson pané		 	 Steak végétal	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Semoule + Mélange de légumes oriental		 Chou-fleur béchamel	Blé
LAITAGE	Yaourt sucré			Emmental à la coupe	Camembert
DESSERT	Donut sucré	 Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits		Pêche au sirop	Liégeois vanille



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 novembre au 28 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	Macédoine mayonnaise		 Potage Saint Germain 	 Crudité vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes au jambon* 	 Rôti de porc braisé		 Flan de brocolis au fromage	 Langue de bœuf sauce charcutière
Repas sans viande	 Pâtes aux légumes (poireaux, champignon, petits pois) (plat végétal) 	 Dos de colin sauce Aurore			Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT		Riz et carottes		 Haricots verts 	 Pommes vapeur 
LAITAGE	Yaourt sucré	Emmental à la coupe + petit suisse aromatisé			Fondu Président
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit		 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	 Gâteau au yaourt du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



ESPAGNE/ TAPAS

	LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Salade de riz au surimi		Salade de pomme de terre olive, œuf, sauce fromage blanc paprika	Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Curry de patates douces (pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)	Gratin de chou-fleur au jambon * (plat complet)		Lomo saltado (émincé de bœuf sauce tomate oignons)	Cœur de colin à la crème
Repas sans viande		Tortellini tricolores au fromage (plat complet)		Médailon végétal saltado (protéines de blé et pois chiches)	
ACCOMPAGNEMENT				Pommes rissolées	Haricots verts
LAITAGE	Petit suisse sucré	Gouda à la coupe		Vache qui rit	
DESSERT	Coupelle pomme poire	Clémentine		Gâteau du chef à l'orange	Yaourt à la framboise



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carottes râpées et maïs	 Carottes râpées		Potage normand aux légumes d'automne	 Pâté de foie local
Entrée sans viande					 Lentilles vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Nuggets de poulet		 Farfalle de volaille au pistou (complet)	Beignets de calamars mayonnaise
Repas sans viande	Galette végétale légumes mozzarella	 Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
ACCOMPAGNEMENT	Riz	 Coquillettes		Légumes SV : Mélange de légumes oriental	Carottes + Pommes rissolées
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	 Petit fruité		Edam à la coupe	Tarte aux noix
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé		Entremets du chef à la vanille	Purée de Pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 15 décembre au 19 décembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	 Haricots verts vinaigrette		 Terrine Normande locale	Betteraves maïs et œuf + Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	 Jambon blanc*	 Accras de morue		 Sauté de dinde aux marrons	 Feuilleté au saumon
Repas sans viande	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)			 Crys de colin sauce homardine	
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre	 Macaroni + Epinards		 Pommes noisettes	 Chou fleur béchamel + Riz
LAITAGE	 Fondu Président	 Petit moulé nature		 Clémentines	
DESSERT	Liégeois chocolat	Coupelle pomme banane		 Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré	 Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest