














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées 	Beignets d'oignons		 Potage aux poireaux 	 Terrine de campagne
Entrée sans viande					Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises (plat complet)	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal) 		 Rôti de porc* sauce moutarde 	Accras de morue mayonnaise
Repas sans viande	Crêpe au fromage et Torti			 Cœur de colin sauce andalouse	
ACCOMPAGNEMENT				Riz et Julienne de légumes	 Coquillettes
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Edam à la coupe		Camembert	Fromy
DESSERT	Coupelle pomme	Fruit		Tranche de quatre-quarts	Galette des rois



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux






Semaine du

12 janvier

au


16 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carotte, maïs	 Pâté de foie		 Salade jaune (pâtes, œuf, maïs)	 Potage aux légumes
Entrée sans viande		Macédoine mayonnaise			
PLAT PROTIDIQUE	 Pâtes aux légumes (champignons, poireaux, petits pois)	Paupiette de dinde au jus		Sauté de bœuf	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
Repas sans viande		Nuggets de blé		Chipo végétale	
ACCOMPAGNEMENT	 Pommes de terre et butternut	 Pommes de terre et butternut		Frites	Courgettes + Riz
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré			Emmental à la coupe
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit		 Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Biscuit fourré fraise



QUEBEC

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Friand au fromage	 Chou rouge vinaigrette 		Salade verte	 Carottes râpées persillées 
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de légumes	 Rôti de porc *		 Brandade de poisson (plat complet)	Langue de bœuf sauce tomate
Repas sans viande		Poisson pané			Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Tortilla pomme de terre oignons		Purée	 Chou-fleur béchamel + Torti 
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Fromage bûchette		Crème de gruyère	
DESSERT	Madeleine	Crème dessert au chocolat		Fruit	 Crème dessert au caramel (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 !

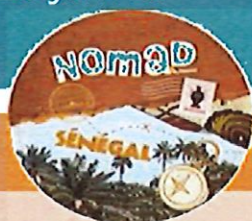


Semaine du

26 janvier

au

30 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz (riz, œuf, tomate) 	Accras de morue		Terrine de campagne	Potage de légumes
Entrée sans viande				Crudités vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Mac'n cheese plat complet de macaroni au fromage)	Emincé de poulet sauce yassa		Batonnets frits de mozzarella	Cœur de colin à la crème
Repas sans viande		Omelette			
ACCOMPAGNEMENT		Courges et patates douces		Pommes rissolées	Trio de légumes
LAITAGE	Fondu Président	Petit fruité			Petit moulé nature
DESSERT	Liégeois vanille	Ananas frais		Yaourt à l'abricot	Coupelle pomme banane



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim
















Préparé par notre chef



Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves mayonnaise	 Crudités vinaigrette		Salade verte	 Pommes de terre vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne*		 Raclette normande (plat complet) 	 Cœur de colin crème de curry
Repas sans viande	Croquette de maïs	Pavé végétal		 Raclette végétale normande (plat complet)	
ACCOMPAGNEMENT	 Côte de blettes béchamel + Torti 	Pommes vapeur			 Chou-fleur béchamel
LAITAGE	Yaourt sucré			Petit moulé ail et fines herbes	Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt à la vanille 		 Purée pomme lisse	Madeleine marbrée



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



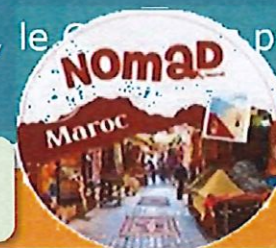
Les produits locaux















Semaine du 9 février

au 13 février

, le 6 propose



	LUNDI	MARDI	ETATS UNIS		VENDREDI
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Potage à la tomate	 Terrine de campagne
Entrée sans viande					Lentilles vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes à la volaille et sauce tomate 	Cheeseburger		 Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet) 	Beignets de calamars / mayonnaise
Repas sans viande	Poisson pané			Boulettes végétales à l'orientale + Semoule 	
ACCOMPAGNEMENT		Frites			Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)  
LAITAGE	Emmental à la coupe	Meule de Bray		Tarte aux noix	Crème de gruyère
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit		 Cocktail de fruits à la fleur d'oranger	Biscuit fourré abricot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest