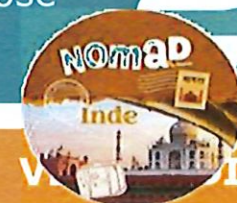














Semaine du 2 mars

au

6 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées à l'orange  	Betteraves vinaigrette		Salade de boulgour 	Raïta de concombre et radis 
PLAT PROTIDIQUE	Feuilleté au chèvre 	Timbale de blé aux petits pois (plat complet) 		Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*  	Cœur de colin sauce massala 
Repas sans viande				Boulettes végétales sauce au Neufchâtel	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts			Torti 	Carottes et pommes de terre à l'indienne  
LAITAGE	Yaourt sucré	Mimolette à la coupe		Camembert	Petit moulé nature
DESSERT	Entremets vanille du chef 	Fruit		Gâteau au yaourt du chef 	Ananas au sirop



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef


















Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de pâtes au surimi 	 Salade de boulgour, pois chiches et betteraves		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) 	 Terrine de campagne  Crudités vinaigrette
Entrée sans viande 					
PLAT PROTIDIQUE	 Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit	 Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal) 		Goujons de poulet	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
Repas sans viande	Bâtonnets frits de mozzarella			Tarte aux poireaux	Poisson pané + Haricots verts
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule			 Chou-fleur béchamel	Haricots verts
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature		Camembert	
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Mousse au chocolat		Fruit	 Crème dessert vanille 



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux





Semaine du

16 mars

au

20 mars , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MEXIQUE



JEUDI



VENDREDI

ENTREE

Saucisson à l'ail

Crudités  
vinaigrette

 Pommes de terre  
mimosa 

 Pâté de foie 

Entrée sans viande

Céleri mayonnaise


Crêpe au fromage

PLAT PROTIDIQUE

Omelette  
provençale

Lasagnes  
bolognaïses  
(plat complet)

Beignets de  
calamars

 Moules à la crème


Repas sans viande

 Cœur de colin  
andalouse +  
haricots beurre

ACCOMPAGNEMENT

Pommes rissolées

Haricots beurre

 Epinards béchamel

Frites

LAITAGE


Petit moulé ail et  
fines herbes

Yaourt sucré


Vache qui rit

DESSERT

Gélifié caramel

 Yaourt sucré

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