




















Semaine du

23 mars

au

27 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron	 Salade de riz au surimi		 Chou blanc mimolette 	 Salade de semoule, carottes et maïs 
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes à l'ÉDO sauce tomate (plat complet) 	Feuilleté au saumon		 Sauté de bœuf Normand 	Cœur de colin à la crème 
Repas sans viande				Tarte aux poireaux	
ACCOMPAGNEMENT	<del>Coquillettes</del>	 Blé à la tomate		 Trio de légumes (carottes, courgettes, pdt) 	 Mélange de légumes oriental + Riz
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		 Yaourt à la framboise 	Madeleine marbrée au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 30 mars

au

3 avril , le Chef vous propose



## REPAS DE PAQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	 Taboulé oriental 		 Terrine de campagne	Crudités vinaigrette
Entrée sans viande				 Lentilles vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	 Torti à la volaille et tomate  (plat complet)	 Brandade de poisson (plat complet)		 Rôti de bœuf	 Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage) 
Repas sans viande	Crêpe au fromage + Torti			Steak végétal	
ACCOMPAGNEMENT		Pommes vapeur		Purée de carottes	Macaronis
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes		Meule de Bray	Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Yaourt mixé à la fraise 	Fruit		Pêche au sirop	Madeleine



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef

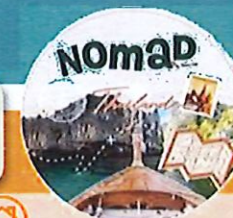


Les produits locaux

**newrest**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !






LUNDI

MARDI


BRESIL

VENDREDI

ENTREE

 Taboulé de  
boulgour à la  
coriandre

 **Bouillon thaï**

 Salade de blé  
provençale

PLAT PROTIDIQUE

Poisson pané

 **Emincé de poulet  
thaï**



Nuggets de  
poisson

**Repas sans viande**

**Crêpe au fromage**

ACCOMPAGNEMENT

Partielle

 Chou-fleur   
Pommes vapeur

**Riz**

 Carottes  
boulangères +  
Torti 

LAITAGE

 Petit moulé nature 

**Camembert**

Pavé demi sel

DESSERT

Yaourt aromatisé

**Duo ananas et  
mangue**

Mousse au  
chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux