



Semaine du 1 juin

au

5 juin , le Chef vous propose



POLYNESIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	Radis		Betteraves et maïs vinaigrette	Salade verte
Entrée sans viande	Carottes râpées au citron				
PLAT PROTIDIQUE	Moules à la crème	Nuggets de poulet		Sauté de bœuf Normand sauce charcutière	Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)
Repas sans viande		Curry de patates douces		Omelette	
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Coquillettes		Carottes + Pommes de terre rissolées	Tortilla de blé (galette pour fajitas)
LAITAGE	Meule de Bray	Fromage bûchette			Camembert
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Crème dessert vanille de la 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 8 juin

au 12 juin

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de chou-fleur, petits pois et tomate	Crudités vinaigrette		Terrine de saumon (à couper par vos soins)	Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rognons de bœuf sauce forestière	Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)		Rôti de porc local *	Quenelles lyonnaises sauce tomate
Repas sans viande	Croquettes de maïs			Tarte aux poireaux	
ACCOMPAGNEMENT	Frites			Lentilles cuisinées	Riz
LAITAGE	Gouda à la coupe			Fruit	Yaourt sucré
DESSERT	Coupelle pomme	Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts		Liégeois chocolat	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

15 juin

au

19 juin , le Chef vous propose



PETITS GOURMETS :
LE CHOIX DES ENFANTS
DE CLERES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque (à couper par vos soins)	Salade fermière (haricot vert, maïs, œuf)		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie
Entrée sans viande					Tomate entière
PLAT PROTIDIQUE	Jambonneau	Macaroni à la volaille et sauce tomate (plat complet)		Rôti de bœuf	Lentilles cuisinées aux légumes provençaux
Repas sans viande	Poisson pané	Tarte aux poireaux		Omelette	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées			Courgettes	
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe		Petit croc'lait	Camembert
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Crème dessert au chocolat		Fruit	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

22 juin

au

26 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon (à couper par vos soins)	Tatziki (concombres au fromage blanc)	Salade de pâtes au thon	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
Entrée sans viande				Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	Pâtes aux légumes (plat complet végétal)	Viande de dinde pour kebab	Nuggets de poulet	Poisson pané
Repas sans viande		Falafels + Courgettes	Omelette	
ACCOMPAGNEMENT		Pain pita et mayonnaise	Frites	Carottes boulangères + Coquillettes
LAITAGE	Camembert	Yaourt sucré	Emmental à la coupe	Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé à la vanille		Fruit	Donut



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

29 juin

au

3 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Pastèque		Crudités vinaigrette	Melon (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet, livré en boîte)	Beignets de calamars sauce cocktail		Cheeseburger	Jambon blanc*
Repas sans viande				Fishburger	Surimi mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT		Purée de céleri		Frites	Chips
LAITAGE	Petit croc'lait	Gouda			Petit fruité
DESSERT	Madeleine	Mousse au chocolat		Mini brownie	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux