



Semaine du 31 août

au 4 septembre , le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Melon		Carottes râpées au citron	Terrine de campagne
Entrée sans viande					Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE		Hachis parmentier		Jambon blanc	Cœur de colin à la crème de ciboulette
Repas sans viande		Crousti cantal + Purée		Crêpe au fromage	
ACCOMPAGNEMENT				Coquillettes	Chou-fleur
LAITAGE		Camembert		Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT		Mousse au chocolat		Madeleine	Gâteau au chocolat du chef



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 7 septembre au 11 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités vinaigrette	Tomate au maïs		Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	Pâté de foie
Entrée sans viande					Tomate entière
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc	Escalope de poulée panée		Pasta mozza aux pois chiche et à la tomate (plat complet)	Brandade de poisson (plat complet)
Repas sans viande	Timbale de colin sauce aurore	Parmentier de lentilles			
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)	Haricots verts + Pommes rissolées			
LAITAGE	Yaourt sucré			Petit fruité	Mimolette à la coupe
DESSERT	Fruit	Yaourt abricot		Tranche de quatre-quarts	Liégeois 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

14 septembre au 18 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	Mésopotamie	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Salade de blé estivale (tomate, poivron, basilic)		Salade de boulgour concombre et maïs	Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	Emincé de volaille sauce poireaux ail persil		Cœur de colin à l'aneth	Sauté de bœuf Normand
Repas sans viande		Boulettes végétales au cumin			Steak végétal (protéine de pois)
ACCOMPAGNEMENT		Blé		Frites	Riz + Mélange oriental
LAITAGE	Fromage bûchette	Petit moulé ail et fines herbes			Meule de Bray
DESSERT	Purée pomme pêche	Salade de fruits à la fleur d'oranger		Yaourt nature sucré	Crêpe fourrée chocolat



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 21 septembre au 25 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie	Betteraves, maïs et œuf		Tomate et concombres en dés	Crudités vinaigrette
Entrée sans viande	Chou-fleur sauce cocktail				
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet)	Nuggets de pois chiches		Macaroni aux légumes provençaux (plat complet végétal)	Langue de bœuf sauce charcutière
Repas sans viande	Lentilles aux légumes provençaux (plat végétal)				Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes			Pommes rissolées
LAITAGE	Fondu Président	Yaourt sucré		Camembert	Mimolette à la coupe
DESSERT	Flan nappé caramel	Madeleine marbrée chocolat		Gâteau au yaourt du chef	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 28 septembre au 2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)	Friand au fromage		Salade verte	Tomate vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	Gratin de chou- fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet)		Teddy cheese (plat complet de raviolis au fromage)	Poisson pané
Repas sans viande	Suprême végétal (pané de blé)	Flan de légumes + Chou-fleur			
ACCOMPAGNEMENT	Semoule				Courgettes
LAITAGE	Yaourt sucré	Vache qui Rit		Petit moulé nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Gélifié chocolat	Coupelle pomme		Mousse au chocolat	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 5 octobre

au

9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Pâté de foie	Tomate vinaigrette		Chou rouge à l'orange	Concombres vinaigrette
Entrée sans viande	Betteraves vinaigrette				
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Feuilleté de chèvre		Blanquette de poisson	Falafels sauce coriandre
Repas sans viande	Chipo végétale (protéines de pois)				
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Haricots verts		Blé aux petits légumes	Epinards
LAITAGE		Vache qui Rit		Emmental à la coupe	Petit croc'lait
DESSERT	Yaourt mixé	Fruit		Yaourt aromatisé vanille	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	HIVER	PRINTEMPS		ÉTÉ	AUTOMNE
ENTREE	Crudités vinaigrette	Macédoine mayonnaise		Taboulé à la semoule	Potage aux légumes d'automne
PLAT PROTIDIQUE	Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	Nuggets de blé		Boulettes végétales tomate mozzarella sauce tomate	Cœur de colin à la crème
Repas sans viande	Crêpe aux champignons + Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)				
ACCOMPAGNEMENT		Coquillettes + Côtes de blettes béchamel		Courgettes à la tomate	Pommes de terre et butternut
LAITAGE	Petit moulé nature	Tendre bleu			Meule de Bray
DESSERT	Pomme (locale)	Crème au chocolat		Yaourt aromatisé framboise	Gâteau aux pommes du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

