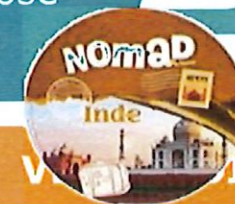




Semaine du 2 novembre au 6 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités mayonnaise	Potage à la tomate		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie
Entrée sans viande					Chou-fleur vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Riz cantonnais végétal (plat complet)	Boulettes végétales sauce à l'indienne		Goujons de poulet	Cordon bleu de volaille
Repas sans viande				Feuilleté au saumon	Omelette
ACCOMPAGNEMENT		Mélange légumes oriental + Semoule		Torti	Blé à la tomate
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré		Fondu Président	Carré de l'Est
DESSERT	Crème au chocolat	Madeleine		Coupelle pomme poire	Flan nappé caramel



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



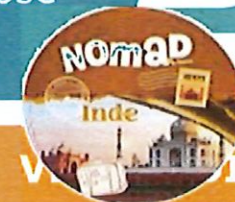
Préparé par notre chef



Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Choux blanc local vinaigrette	Potage à la carotte		Salade de semoule carottes locales et maïs	Salade verte
<i>Entrée sans viande</i>	Coquillettes sauce tomate (plat complet)				
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes de volaille au pistou (plat complet)	Flan d'épinards au fromage		Accras de morue	Tartiflette (plat complet)
<i>Repas sans viande</i>					Tartiflette sans viande (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Riz		Butternut et pommes de terre	
LAITAGE	Petit moulé nature	Camembert		Edam à la coupe	
DESSERT	Gélifié chocolat	Yaourt aromatisé		Crème dessert vanille	Compote pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



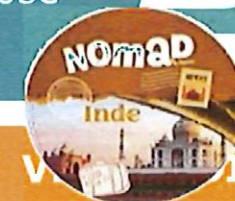
Préparé par notre chef



Les produits locaux



Semaine du 16 novembre au 20 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne	Carottes râpées vinaigrette		Salade de pâtes multicolore (tortis tricolore, maïs, tomate)	Taboulé à la semoule
Entrée sans viande	Lentilles vinaigrette				
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de blé	Brandade de poisson (plat complet)		Sauté de porc braisé	Teddy cheese (plat complet de raviolis au fromage)
Repas sans viande				Emincé végétal braisé	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts			Trio au brocolis + Riz	
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé + madeleine	Meule de Bray
DESSERT	Fruit	Gélifié caramel			Purée pomme fraise



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



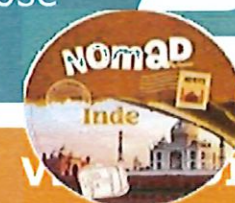
Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 23 novembre au 27 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées à l'orange	Pâté de foie		Salade de pâtes multicolore (tortis tricolore, maïs, tomate)	Pommes de terre sauce fromage blanc
Entrée sans viande		Betteraves vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon (plat complet)	Saucisse Franfort		Flan de brocolis au fromage	Bœuf en ragoût
Repas sans viande	Capellettis tomates basilic sauce tomate (plat complet)	Poisson pané			Beignets d'oignons
ACCOMPAGNEMENT		Chou choucroute + Pommes vapeur		Frites	Purée de pois cassés
LAITAGE	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Emmental à la coupe	
DESSERT	Purée de pommes	Yaourt brassé fruit		Gélifié chocolat	Yaourt mixé mangue passion



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



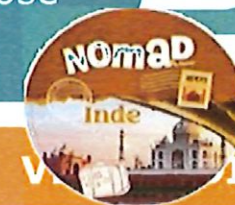
Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 30 novembre au 4 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz au surimi	Salade coleslaw		Saucisson à l'ail	Potage aux légumes
Entrée sans viande				Salade de boulgour concombre et maïs	
PLAT PROTIDIQUE	Curry de patates douces	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon (plat complet)		Langue de bœuf sauce charcutière	Poisson pané
Repas sans viande		Pâtes aux légumes (plat complet végétal)		Crousti au fromage	
ACCOMPAGNEMENT				Pommes rissolées	Trio de légumes au chou
LAITAGE	Petit moulé nature	Emmental		Vache qui rit	
DESSERT	Yaourt	Clémentine		Gâteau du chef à l'orange	Yaourt à la framboise



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



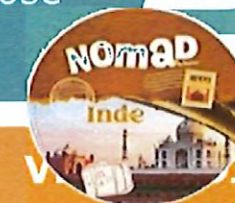
Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 7 décembre au 11 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de semoule, carottes locales et maïs	Carottes râpées vinaigrette		Soupe chinoise (au bouillon de volaille)	Salade verte
Entrée sans viande				Salade de chou chinois	
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Crêpe jambon emmental		Poulet émincé au caramel	Beignets de calamars
Repas sans viande	Torsades aux légumes provençaux (plat complet)	Tarte aux poireaux		Nems aux légumes	
ACCOMPAGNEMENT		Frites		Riz + Julienne de légumes	Courgettes et carottes
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé		Fondu Président	Tendre bleu
DESSERT	Fruit	Madeleine		Entremet du chef à la fleur d'oranger	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



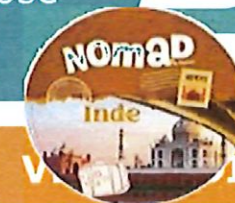
Les produits locaux

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 14 décembre au 18 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage aux légumes	Betteraves maïs et œuf		Terrine Normande	Salade de pâtes
Entrée sans viande				Terrine de saumon	
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc	Mac'n cheese (plat complet macaroni au fromage)		Dos de colin sauce homardine	Nuggets de poulet
Repas sans viande	Feuilleté de chèvre				Omelette
ACCOMPAGNEMENT	Butternut et pommes de terre			Pommes noisettes	Haricots verts
LAITAGE	Fondu Président	Petit moulé nature		Clémentine	Yaourt nature
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé		Bûche de Noël 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 !