








Semaine du 3 novembre au 7 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate			Pâté de foie* local
PLAT PROTIDIQUE	 Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal)	 Rôti de porc *		 Emincé de volaille fajitas	 Cordon bleu dez volaille
ACCOMPAGNEMENT		Frites		Haricots verts	Purée
LAITAGE	Mimolette	Yaourt sucré		Fondu Président	
DESSERT	Mousse au chocolat			Ananas frais	Gâteau du chef au citron 



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 10 novembre au 14 novembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 			<b>Salade verte</b>	
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Cœur de colin sauce champignons</b>			  <b>Tartiflette* (plat complet)</b>	  <b>Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet)</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Haricots verts et semoule</b>				
LAITAGE	<b>Petit suisse aromatisé</b>				<b>Edam</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>			 <b>Compote pomme banane en poche (EGALIM)</b>	<b>Fruit</b>



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 17 novembre au 21 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Carottes râpées vinaigrette</b> 			 
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Pilon de poulet grillé</b>	 <b>Boulettes végétales tomate mozzarella</b>		  <b>Rôti de bœuf</b>	 <b>Beignets de calamars</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Semoule</b>		 <b>Riz</b>	<b>Frites et haricots verts</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>			<b>Emmental</b>	<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Donut sucré</b>	 <b>Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits</b> 		<b>Gélifié caramel</b>	<b>Fruit</b>



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 24 novembre au 28 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Carottes râpées</b>				
PLAT PROTIDIQUE	  <b>Coquillettes au jambon* (plat complet)</b>	<b>Rôti de porc braisé*</b>		<b>Croquettes de maïs</b>	<b>Langue de bœuf sauce charcutière</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Carottes et riz</b>		 <b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Frites</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Emmental</b>			<b>Fondu Président</b>
DESSERT		<b>Fruit</b>		  <b>Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot</b>	 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>



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 1 décembre au 5 décembre , le Chef vous propose



**Voyage au Pérou**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Saucisson à l'ail*	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	  Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		 Lomo saltado (émincé de bœuf sauce tomate oignons)	 Boudin blanc* local
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et carottes			Pommes rissolées	 Pommes vapeur et haricots verts
LAITAGE	Petit suisse sucré	Gouda			
DESSERT	Coupelle pomme poire	Clémentine		 Gâteau du chef à l'orange	 Yaourt à la framboise  Ferme du vieux puits



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 décembre au 12 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 <b>Pâté de foie* local</b>
PLAT PROTIDIQUE		  <b>Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)</b>		 <b>Cœur de colin à la concassée de tomates</b>	<b>Beignets de calamars mayonnaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Raviolis (plat complet)</b>			<b>Boulgour</b>	<b>Pommes rissolées</b>
LAITAGE	<b>Camembert</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>		<b>Edam</b>	<b>Yaourt sucré</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Madeleine</b>		<b>Fruit</b>	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**