











Semaine du


18 mai


au


22 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie * local				
PLAT PROTIDIQUE	 Noix de joue de porc confite sauce brune*	Accras de morue		 Dos de colin sauce oseille	 Mac and cheese (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	 Purée de carottes		 Pommes vapeur/carottes	Macaroni
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé nature			Emmental à la coupe
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		 Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Porte de Fer	Coupelle pomme

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

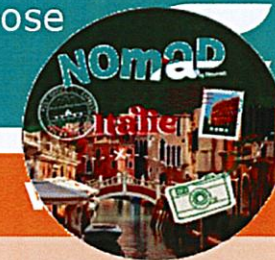
 Les produits locaux




Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !


newrest





Semaine du 25 mai au 29 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE		Jambon blanc*		Emincé de poulet au paprika	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		 Haricots verts/pommes vapeur 		Riz	
LAITAGE		Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	Tomme blanche
DESSERT		Flan nappé caramel		Coupelle pomme fraise	 Gâteau du chef au chocolat

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !










Semaine du 1 juin


au


5 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne * locale	Radis			
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet		Langue de bœuf sauce charcutière	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Coquillettes / Haricots verts		Carottes/pommes de terre rissolées	Haricots verts/pommes vapeur
LAITAGE	Emmental à la coupe				Camembert
DESSERT		fruit		 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 !














Semaine du 8 juin


au 12 juin


, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Carottes râpées		Pastèque	
PLAT PROTIDIQUE	Croquettes de maïs	Cordon bleu de volaille		 Rôti de porc local *	 Quenelles lyonnaises sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pommes vapeur, carotte, courgettes)	 Torti/epinards		 Lentilles cuisinées	Riz
LAITAGE	Gouda à la coupe			Fondu Président	 Pont L'Evêque AOP
DESSERT	Coupelle pomme	 Compote pomme EGALIM en poche			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 15 juin au 19 juin , le Chef vous propose



PETITS GOURMETS :
LE CHOIX DES ENFANTS
DE CLERES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	Macaroni à la volaille et sauce tomate (plat complet)		Colombo de porc à l'ananas*	Omelette
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Macaroni		Macaroni	Blé/ratatouille
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe		Petit croc'lait	Camembert
DESSERT	Coupelle pomme banane	Mousse au chocolat		Gâteau du chef rhubarbe et fruits rouges	Fruit

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



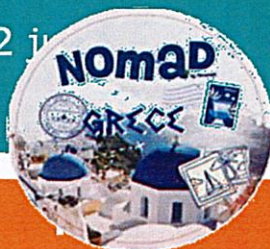


Semaine du

22 juin

au

26 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon			
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Falafels végétales	Brandade de poisson (plat complet)	Rôti de porc froid, local*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre tomate / coquillettes	Haricots verts	Petits pois	Carottes boulangères / coquillettes
LAITAGE	Camembert	Yaourt sucré	Emmental à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Fruit	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !







Semaine du

29 juin

au

3 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Melon
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis plat complet	Beignets de calamars sauce cocktail		Cheeseburger	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Patate douce	 Coquillettes		Frites	Chips
LAITAGE	Camembert	Mimolette à la coupe			
DESSERT	Coupelle pomme	Mousse au chocolat		Mini brownie	 Gâteau au yaourt 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