



Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crêpe au fromage	Potage à la tomate		 Terrine de campagne* locale	 Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local* à la diable	Beignets de calamars sauce tartare		 Emincé de volaille à l'indienne	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Carottes rondelles et pommes vapeur	 Pommes vapeur		 Semoule	Coquillettes
LAITAGE	Edam	Petit suisse aromatisé			Fromy
DESSERT	Flan nappé caramel	Coupelle pomme		 Yaourt sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit

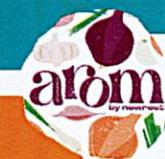


Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Chou blanc vinaigrette	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		 Carottes râpées à l'orange	Beignets d'oignons
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin façon aïoli
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes à la sauce tomate et pommes vapeur			 Torti	 Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts et blé
LAITAGE	Fromage bûchette	Gouda		Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Entremets vanille du chef	Beignet pomme		 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 !



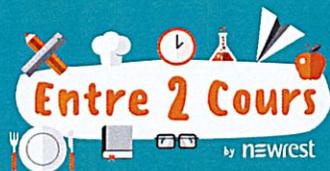
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade pâtes au surimi	 Salade de boulgour, pois chiches et betteraves		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)	Saucisson à l'ail*
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Cordon bleu de volaille		 Gratin de pâtes aux moules (plat complet)	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 	Lentilles corail au curry			
LAITAGE	Gouda	Petit moulé nature		Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat		Fruit	  Yaourt à la poire 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 !



Semaine du

17 mars

au

21 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne* locale	 Carottes râpées		 Houmous du chef	 Pâté de foie* local
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de poulet barigoule (sauce à l'artichaut)	Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Flan de légumes du chef	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts et pommes vapeur			Coquillettes	 Lentilles cuisinées
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit moulé nature		Yaourt sucré	Fromy
DESSERT	Fruit	Biscuit fourré fraise		Madeleine	 Gâteau du chef aux pépites de 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

24 mars

au

28 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	Céleri mayonnaise		 Salade de pépinettes aux dés de volaille	 Chou rouge à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Rôti de porc froid* local		 Langue de bœuf sauce charcutière	 Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Purée de carottes et pommes rissolées		 Riz	Frites
LAITAGE	Fondu Président	Camembert		 Gouda	Gouda
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Donut		 Crème dessert au chocolat 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 31 mars

au

4 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie* local	 Taboulé oriental		 Salade de pommes de terre, concombre, maïs	 Houmous du chef
PLAT PROTIDIQUE	 Torti à la volaille et tomate (plat complet)	 Paupiette de veau à l'ancienne		 Saucisse de Francfort locale*	 Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT		Purée		Carottes et pommes rissolées	Penne
LAITAGE	Fromage bûchette	Emmental			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme		 Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Madeleine



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 avril

au

25 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade Andalouse (haricot vert, tomate, maïs, poivron)		Salade verte	 Terrine de campagne basque*
PLAT PROTIDIQUE		 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)		 Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT					 Duo de flageolets et haricots verts avec des pommes grenaille locales
LAITAGE		Petit suisse aromatisé		Camembert	Gouda
DESSERT		Géiliifié chocolat		Fruit	 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

28 avril

au

2 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne* local 			Carottes râpées au citron 
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Nuggets de poulet			 Cœur de colin crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Carottes et pommes vapeur			 Coquillettes
LAITAGE	Petit suisse sucré	Fondu Président			Camembert
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme abricot			Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest