Entre 2 Cours by newrest

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Macédoine mayonnaise**	**Betteraves vinaigrette**		**Salade de boulgour, concombre et maïs**	**Carottes râpées locales**
PLAT PROTIDIQUE	**Rosti de légumes**	**Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet)**		**Langue de bœuf sauce charcutière**	**Poisson pané**
ACCOMPAGNEMENT	**Courgettes assaisonnées**			**Pommes rissolées**	**Penne**
LAITAGE	**Petit suisse sucré**	**Gouda à la coupe**		**Petit moulé ail et fines herbes**	
DESSERT	**Yaourt aromatisé**	**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

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

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 locales vinaigrette**		**Salade de chou chinois (chou, carotte, haricot mungo)**	**Potage aux légumes**
PLAT PROTIDIQUE	**Raviolis (plat complet, livré en boîte)**	**Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)**		**Emincé de poulet au caramel**	**Parmentier de lentilles (plat complet végétal)**
ACCOMPAGNEMENT				**Riz**	
LAITAGE	**Camembert**	**Petit suisse aromatisé**		**Edam à la coupe**	**Yaourt sucré**
DESSERT	**Gélifié chocolat**	**Madeleine**		**Entremets du chef à la fleur d'oranger**	**Fruit**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Pommes de terre vinaigrette**	**Salade de niébés (haricots blancs, tomate, concombre)**		**Terrine Normande***	**Salade de pâtes au surimi**
PLAT PROTIDIQUE	**Jambon blanc***	**Accras de morue**		**Emincé de volaille sauce Normande**	**Goujons de poulet rôti**
ACCOMPAGNEMENT	**Riz aux oignons**	**Macaroni & Epinards**		**Pommes noisettes**	**Chou-fleur béchamel**
LAITAGE	**Fondu Président**	**Petit moulé ail et fines herbes**		**Meule de Bray BIO et local**	
DESSERT	**Fruit**	**Yaourt aromatisé**		**Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré**	**Yaourt nature sucré de la ferme de la Porte de Fer**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne