Entre 2 Cours by newrest

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Salade coleslaw (carottes et chou blanc locaux, mayonnaise)**	**Potage à la tomate**		**Salade verte**	**Pâté de foie* (à couper par vos soins)**
PLAT PROTIDIQUE	**Haché de veau**	**Boulettes végétales sauce à l'indienne**		**Goujons de poulet**	**Cordon bleu de volaille**
ACCOMPAGNEMENT	**Riz**	**Semoule**		**Torti**	**Haricots verts**
LAITAGE	**Petit moulé nature**	**Yaourt sucré**		**Petit suisse aromatisé**	**Carré de l'Est**
DESSERT	**Mousse au chocolat**	**Madeleine**		**Coupelle pomme poire**	**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

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

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 9 novembre au 13 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Lentilles vinaigrette**	**Potage à la carotte**		**Salade de semoule, carottes locales et maïs**	**Salade de blé au surimi**
PLAT PROTIDIQUE	**Coquillette de volaille au pistou (plat complet)**	**Flan d'épinards au fromage & Haché de veau**		**Jambon blanc***	**Tartiflette* (plat complet)**
ACCOMPAGNEMENT				**Butternut et pommes de terre**	
LAITAGE	**Petit suisse aromatisé**	**Camembert**		**Edam à la coupe**	
DESSERT	**Fruit**	**Yaourt aromatisé**		**Fruit**	**Petit moulé nature et madeleine**

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 16 novembre au 20 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Terrine de campagne* (à couper par vos soins)**	**Carottes râpées locales vinaigrette**		**Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate)**	**Potage Saint Germain (aux pois cassés)**
PLAT PROTIDIQUE	**Nuggets de blé**	**Rôti de porc au jus***		**Rôti de bœuf**	**Beignets de calamars**
ACCOMPAGNEMENT	**Haricots beurre**	**Pommes rissolées**		**Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)**	
LAITAGE	**Yaourt sucré**	**Fondu Président**			**Emmental à la coupe**
DESSERT	**Crêpe fourrée chocolat**	**Pêche au sirop (en boîte)**		**Petit suisse aromatisé et madeleine**	**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 23 novembre au 27 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Carottes râpées locales à l'orange**	**Pâté de foie* (à couper par vos soins)**		**Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)**	**Salade de lentilles, concombre, haricot mungo**
PLAT PROTIDIQUE	**Coquillettes au jambon* (plat complet)**	**Cordon bleu de volaille**		**Croquettes de maïs**	**Beignets d'oignons (plat)**
ACCOMPAGNEMENT		**Pommes vapeur**		**Julienne de légumes**	**Purée de pois cassés**
LAITAGE	**Camembert**	**Petit moulé nature**		**Petit suisse aromatisé**	
DESSERT	**Madeleine marbrée**	**Yaourt aromatisé**		**Fruit**	**Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot**

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