



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz au surimi	Pommes de terre vinaigrette 		Carottes râpées au citron	Saucisson à l'ail *
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Poisson pané/Haricots verts 		Rôti de porc (local) * 	Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes			Lentilles cuisinées 	Pommes vapeur
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Crème de gruyère		Petit suisse sucré	Edam à la coupe
DESSERT	Tranche de quatre-quarts	Yaourt aromatisé		Fruit	Madeleine



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de blé, pois chiches et olives	Tomate vinaigrette		Salade de boulgour	Pâté de foie
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf		Jambon/Torti	Emincé de volaille basquaise/Riz
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Chou-fleur béchamel			
LAITAGE	Camembert			petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	Fruit	Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot		Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

16 septembre

au 20 septembre , le Chef vous propose

AROM' FRUITS
ET BAIES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREE	 Salade de riz	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	 Taboulé aux baies de goji
	Beignets de chou-fleur	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)	 Rôti de porc* sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate		 Pomes vapeur/Haricots verts	Carottes/Riz
LAITAGE	Fromage bûchette	Emmental à la coupe		
	Coupelle pomme fraise	Fruit	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux puits	Chou vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

23 septembre au 27 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Chou-Fleur sauce cocktail	 Betteraves, maïs et œuf		 Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Jambon		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Emincé de bœuf marengo
ACCOMPAGNEMENT	 Frio de légumes (pdt, carotte, courgette)	Coquillettes			Semoule
LAITAGE	Petit moulé nature	Carré de l'Est		Camembert	Edam à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme banane	Madeleine marbrée chocolat		 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest