



Semaine du 1 juin

au

5 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron 	Salade de bœufgour au surimi		 Salade de betterave, maïs et œuf 	Salade de blé estival (blé, tomate, poivron, basilic)
PLAT PROTIDIQUE	 Jambon blanc	Nuggets de poulet		Haché de veau	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis/Pommes vapeur	 Coquillettes		Carottes	Piperade
LAITAGE	Petit moulé nature	Fromage bûchette			Camembert
DESSERT	Gélifié caramel	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 !

newrest



Semaine du 8 juin

au 12 juin

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie	Betteraves vinaigrette Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)		Pastèque	Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rognons de bœuf sauce forestière	Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)		Rôti de porc local * Lentilles cuisinées	Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts			Lentilles cuisinées	Riz
LAITAGE	Gouda à la coupe			Fondue Président	Pont L'Evêque AOP
DESSERT	Coupelle pomme	Compote pomme EGALIM en poche		Liégeois chocolat	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

VENREDI

ENTREE

Taboulé oriental



Salade fermière
(haricot vert, maïs,
œuf)



Salade de riz
(riz, œuf, tomate)



Lentilles
vinaigrette

PLAT PROTIDIQUE

Jambonneau



Macaroni à la
volaille et sauce
tomate
(plat complet)



Rôti de bœuf



Cordon bleu de
volaille



ACCOMPAGNEMENT

Carottes aux
oignons



Haricots
verts/Pommes
vapeur

Blé/Ratatouille



LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Emmental à la
coupe

Camembert

DESSERT

Coupelle pomme
banane

Tranche de quatre
quarts

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 !

newrest

Semaine du 22 juin au 26 juin , le Chef vous propose

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Tatziki (concombres au fromage blanc)	Salade de pâtes au thon	Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	Pâtes aux légumes	Viande de dinde pour kebab	Nuggets de poulet/Petit pois	Rôti de porc froid, local*
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Coquillettes
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	Emmental à la coupe	Yaourt sucré
DESSERT	Gélifié chocolat	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	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Lentilles vinaigrette		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) 	Melon
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet, livré en boîte)	 Beignets de calamars sauce cocktail/Purée de céleri 		Rôti de bœuf	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT				Petit pois	Chips
LAITAGE	Petit croc'lait	Mimolette à la coupe			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme	Gélifié vanille		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