



Semaine du 31 août

au 4 septembre, le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Melon (à couper par vos soins)	 Taboulé oriental 	 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins) 
PLAT PROTIDIQUE		 Hachis parmentier (plat complet)	Flan de brocolis au fromage 	 Cœur de colin à la crème de ciboulette 
ACCOMPAGNEMENT			 Haricots verts	 Courgettes à la tomate 
LAITAGE		Camembert		Petit moulé nature
DESSERT		Coupelle pomme abricot	 Gélifié vanille	 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 7 septembre au 11 septembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque (à couper par vos soins)	Tomate au maïs	Tomates	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc* local	Cordon bleu de volaille	Crêpe au fromage/Frites	Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)	Chou-fleur béchamel		
LAITAGE	Camembert		Petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	Pêche au sirop (livré en boîte)	Yaourt abricot en sautoir de la ferme de la Chapelle Brestot	Tranche de quatre-quarts	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

14 septembre au 18 septembre, le Chef vous propose



CIVILIZA
by newrest



Mésopotamie

LUNDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Houmous à tartiner		 Salade de bologour concombre et maïs	Concombres vinaigrette 
	  Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	  Emincé de volaille sauce poireaux ail persil		  Cœur de colin à l'aneth	 Sauté de porc* braisé
ACCOMPAGNEMENT		 Blé		 Chou-fleur béchamel	Riz
LAITAGE	Fromage bûchette	Petit moulé ail et fines herbes			Emmental à la coupe
	Coupelle pomme fraise	Salade de fruits à la fleur d'oranger		 Yaourt nature sucré enseau ferme de la porte de fer 	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

21 septembre au 25 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Sté de foie* local (à couper par vos soins) 	Betteraves, mais et œuf 		Salade de pâtes au basilic (corté, tomate, œuf, surimi, basilic)  	 Carottes râpées à l'orange 
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet)	Accras de morue		 Garniture fajitas (sans viande)	 Langue de bœuf sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT		Julienne de légumes		Tortilla de blé (galette de blé)	Pommes rissolées
LAITAGE	Fondu Président	 Pont L'Evêque AOP		Camembert	Mimolette à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme banane	Yaourt aromatisé		 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 !

newrest



Semaine du

28 septembre

au

2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)	Salade de penne (penne, maïs, surimi)		Salade verte	Salade de pommes de terre concombre et maïs
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon*		Raviolis au fromage (plat complet)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Semoule				Choux de Bruxelles
LAITAGE	Camembert	Fondue Président		Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel		Madeleine	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !