













**REPAS DE
PAQUES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE PAQUES	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	Tomate entière
PLAT PROTIDIQUE	  Torti à la volaille et tomate (plat complet)	Cordon bleu de volaille		  Rôti de porc Orloff*	 Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Purée de carottes	
LAITAGE		Emmental à la coupe		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé
DESSERT	  Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Fruit		 Gâteau au chocolat du chef	Madeleine



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

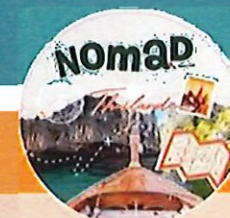
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !










Semaine du 6 avril

au 10 avril

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Carottes râpées à l'orange 		 Macédoine mayonnaise	Salade de blé provençale
PLAT PROTIDIQUE		Poisson pané		 Emincé de poulet thaï	 Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Riz	Carottes boulangères
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	 Pont l'Evêque AOP
DESSERT		Yaourt aromatisé		 Duo ananas et mangue	Coupelle pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest