













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Potage aux légumes	 Pâté de foie		Salade verte	 Rillettes de haricots blancs
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne*		Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne) 	 Cœur de colin crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	 Tortis	Haricots verts		Carottes vapeur	Blé
LAITAGE	Yaourt sucré				Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer 		 Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)	Mousse au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

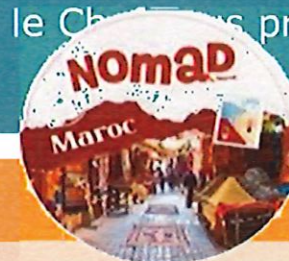
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !












Semaine du 9 février

au 13 février

, le Chef propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Chou-fleur sauce cocktail		Potage à la tomate	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet) 	 Parmentier d'EDO (plat complet) 		 Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet) 	Beignets de calamars / mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT				Mélange de légumes oriental	 Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets) 
LAITAGE	Emmental à la coupe	Camembert		Fromage bûchette	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit		Fruit	biscuit fourré abricot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest