



Semaine du 6 janvier

au 10 janvier

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MONTAGNE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage aux légumes	 Salade de quinoa, carottes, avocat		 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Accras de morue mayonnaise	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Poulet rôti	 Coquillettes au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes BIO	Semoule		 Pommes vapeur	Coquillettes
LAITAGE	Fondu Président	Edam à la coupe		 Camembert BIO	 Petit Fruité BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Fruit BIO		Flan nappé caramel	Galette des rois



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 13 janvier au 17 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)		Betteraves vinaigrette	Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	 Hachis parmentier (plat complet)	 Emincé de poulet au paprika		Cordon bleu de volaille	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis	Riz		Frites	Haricots verts
LAITAGE		 Yaourt nature sucré BIO		Petit moulé nature	Emmental à la coupe
DESSERT	 Yaourt à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit		 Purée de pommes BIO	Biscuit fourré fraise



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 20 janvier au 24 janvier, le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri mayonnaise	 Ocopa (pommes de terre sauce fromage blanc et piment DOUX)	 Potage aux légumes	 Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Potée de lentilles au chorizo* (plat complet)	 Rôti de porc *	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Semoule	 Haricots verts BIO	Pommes vapeur
LAITAGE	Petit suisse aromatisé		Coulommiers	Crème de gruyère
DESSERT	 Purée de pommes BIO	 Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits	Mousse au chocolat	Fruit

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 27 janvier au 31 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Crêpe au fromage	 Chou blanc sauce fromage blanc		Betteraves vinaigrette	Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP		Rôti de bœuf	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Carottes	Pommes vapeur		Frites	 Courgettes BIO
LAITAGE	Petit suisse aromatisé				Pâte à tartiner
DESSERT	Tranche de quatre-quarts	Purée pomme banane Egalim (poche de 3 kg)		 Yaourt à la fraise de la chapelle Brestot (en seau)	Crêpe nature



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest