















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron	 Taboulé oriental		 Salade de blé estivale (blé, tomates, poivrons, basilic)	
PLAT PROTIDIQUE	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Nuggets de poulet		 Cœur de colin crème de ciboulette	
ACCOMPAGNEMENT		 Carottes		 Pommes vapeur	
LAITAGE	 Petit suisse aromatisé	 Fondu Président		 Camembert	
DESSERT	 Pêche au sirop (en boîte)	 Flan nappé caramel		 Fruit	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !











Semaine du 4 mai

au 8 mai

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette		 Concombres bulgares	
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	  Saucisse de Francfort*, local		 Langue de bœuf sauce tomate	
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Frites		 Coquillettes	
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré			
DESSERT	Fruit	Tranche de quatre quarts		Yaourt framboise en seau de la ferme du vieux Puits  	



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 11 mai au 15 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc 	 Salade de pâtes au basilic (pâtes, surimi, œuf, tomate, basilic) 			
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) 			
ACCOMPAGNEMENT	 Torti	Chou-fleur Béchamel			
LAITAGE		Emmental à la coupe			
DESSERT	 Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot 	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 18 mai au 22 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	Betteraves vinaigrette		 Taboulé oriental	 Tomate et concombres en dés
PLAT PROTIDIQUE	  Noix de joue de porc confite sauce brune*	Accras de morue		 Dos de colin sauce oseille	  Mac and cheese (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes	Frites		 Pommes vapeur 	
LAITAGE	Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé			Emmental à la coupe
DESSERT	Fruit	Tranche de quatre quarts		  Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Porte de Fer	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



Semaine du 25 mai au 29 mai, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE		Saucisson à l'ail		Betteraves vinaigrette	 Tomate mozzarella
PLAT PROTIDIQUE		Jambon blanc*		Emincé de poulet au paprika	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Riz	
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	Tomme blanche
DESSERT		Flan nappé caramel		Coupelle pomme fraise	 Gâteau du chef au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !