

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées à l'orange	Betteraves vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	Raïta de concombre et radis
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Timbale de blé aux petits pois (plat complet)		Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*	Cœur de colin sauce massala
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes à la sauce tomate			Torti	Carottes et pommes de terre à l'indienne
LAITAGE	Fromage bûchette	Mimolette à la coupe		Yaourt sucré	Petit moulé nature
DESSERT	Entremets vanille du chef	Fruit		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 !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes au surimi 	Salade de boulgour, pois chiches et betteraves 		Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) 	Terrine de campagne locale
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit 	Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal) 		Cœur de colin à la crème de persil 	Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Semoule			Carottes	
LAITAGE	Gouda à la coupe	Yaourt sucré		Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Tranche de quatre-quarts		Fruit	Crème dessert vanille, en seau 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 !



Semaine du 16 mars au 20 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail fumé*	 Carottes râpées		 Pommes de terre mimosa 	Pâté de foie* local (à couper par vos soins)  
PLAT PROTIDIQUE	Omelette provençale	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Beignets de calamars	 Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois			Carottes	Frites
LAITAGE	Edam à la coupe			Yaourt sucré	Petit moulé nature
DESSERT	Fruit	 Yaourt sucré enseau (ferme de la porte de fer) 		Madeleine	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat



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 23 mars au 27 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron 	 Salade de riz au surimi		Macédoine mayonnaise	 Salade de semoule, carottes et maïs 
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes à l'ÉDO sauce tomate (plat complet) 	Rôti de porc froid* local 		Langue de bœuf sauce charcutière	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		 Chou-fleur béchamel		Purée	 Carottes
LAITAGE	Fondu Président	Camembert			Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		 Yaourt à la framboise enseau Ferme du Vieux Puits 	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !