



Semaine du 4 novembre au 8 novembre, le Chef vous propose



AROM'  
CAFÉ ET  
CHOCOLAT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage maison	Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise)		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Salade de pommes de terre à la crème de café
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet rôti	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Cœur de colin sauce Aurore	 Rôti de porc braisé*
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Epinards		 Haricots verts Bio	Carottes
LAITAGE	Coulommiers	Petit moulé nature		Emmental à la coupe	 Carré de Vache Bio
DESSERT	 Fruit Bio	 Purée de pommes Bio		Yaourt aromatisé	 Gâteau du chef au chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Betteraves Bio vinaigrette</b>		 <b>Crudités Bio vinaigrette</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>
PLAT PROTIDIQUE		<b>Colin meunière</b>		 <b>Tartiflette* (plat complet)</b>	 <b>Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)</b>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Fondue de poireaux</i>	 <b>Butternut et pommes de terre</b>		<i>Blé à la tomate</i>	<i>Macaroni</i>
LAITAGE		<b>Patit moulé nature</b>			<b>Edam à la coupe</b>
DESSERT		<b>Gélifié vanille</b>		<b>Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits</b>	 <b>Fruit Bio</b>



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 18 novembre au 22 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	 Salade de boulgour, pois chiches, betteraves		Potage à la tomate	Crêpe au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	 Poisson pané		 Langue de bœuf sauce charcutière	 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)
ACCOMPAGNEMENT	Petit Pois	 Carottes Bio		 Pommes vapeur	Brocolis
LAITAGE	 Meule de Bray Bio	Yaourt aromatisé		 Vache qui rit Bio	Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine		Ananas frais	 Fruit Bio



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	 Betteraves Bio vinaigrette		 Potage Saint Germain	 Terrine de campagne locale
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille sauce basquaise	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)		Omelette	Fishburger
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Coquillettes		Dahl de lentilles corail au lait de coco	Frites
LAITAGE	 Yaourt sucré Bio	Emmental à la coupe		Fondu Président	
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit		Yaourt aromatisé	 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**