












Semaine du 5 octobre au 9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

	LUNDI	MARDI		JEUDI	
ENTREE	 Macédoine mayonnaise	 Tomate vinaigrette		Betteraves vinaigrette	 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Croque-monsieur*	Goujons de poulet pané		 Rôti de porc local	 Falafels sauce coriandre
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Riz		 Blé aux petits légumes	Boulgour
LAITAGE		 Pont L'Evêque AOP		Petit moulé nature	Petit croc'lait
DESSERT	 Yaourt mixé fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit		 Coupelle pomme	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef














Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





	HIVER	PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange 	Radis		 Pâté de foie local
PLAT PROTIDIQUE	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	Poisson pané		 Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP* 
ACCOMPAGNEMENT		Coquillettes		Boulgour
LAITAGE	Petit moulé nature	Fondu Président		Gouda à la coupe
DESSERT	 Pomme (locale)	 Mousse chocolat	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux puits (enseau) 	 Gâteau aux pommes du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !