














Semaine du 31 août


au 4 septembre , le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>Melon</b> (à couper par vos soins)		 <b>carottes râpées au citron</b> 	 <b>Terrine de campagne locale*</b> (à couper par vos soins) 
PLAT PROTIDIQUE		 <b>Hachis parmentier</b> (plat complet)		<b>jambon blanc</b>	<b>Boulettes tomate mozzarella sauce tomate</b> 
ACCOMPAGNEMENT				 <b>Coquillettes</b>	<b>Riz</b> 
LAITAGE		<b>Petit Suisse sucré</b>		<b>Petit Suisse aromatisé</b>	<b>Petit moulé nature</b>
DESSERT		<b>Coupelle pomme abricot</b>		<b>Madeleine</b>	 <b>Gâteau au chocolat du chef</b>

 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 7 septembre au 11 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque (à couper par vos soins)	 Tomate au maïs 	 Salade de boulgour (boulgour tomate concombre menthe)	 Pâté de foie local 
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc* local 	Cordon bleu de volaille	 Pasta mozza aux pois chiche et à la tomate (plat complet) 	poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées	Pommes rissolées	Pâtis pain	Purée
LAITAGE	Camembert		Petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	Fruit	 Yaourt abricot enseau de la ferme de la Chapelle Brestot 	Tranche de quatre-quarts	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

14 septembre

au

18 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	Mésopotamie		JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron 	Macédoine mayonnaise		 Salade de boulgour concombre et maïs	 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet) 	 Mincé de volaille sauce poireaux ail persil		 Cœur de colin à l'aneth	Rôti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT		 Blé		Frites	Riz
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé nature			Emmental à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		 Yaourt nature sucré enseau ferme de la porte de fer 	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

21 septembre au 25 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Pâté de foie* local</b> (à couper par vos soins) 	 <b>Betteraves, maïs et œuf</b>		 <b>Tomates et concombres en dés</b>	 <b>Carottes râpées à l'orange</b> 
PLAT PROTIDIQUE	<b>Raviolis (plat complet)</b>	<b>Accras de morue</b>		 <b>Garniture fajitas (sans viande)</b>	 <b>Langue de bœuf sauce charcutière</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Julienne de légumes</b>		<b>Tortilla de blé (galette de blé)</b>	<b>Pommes rissolées</b>
LAITAGE	<b>Fondu Président</b>	<b>Yaourt sucré</b>		<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme banane</b>	<b>Madeleine marbrée chocolat</b>		 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>	<b>Fruit</b>



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

28 septembre

au

2 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise) 	 Salade de penne (penne, maïs, surimi) 		Tomate entière	 Salade de pommes de terre concombre et maïs 
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	Haché de veau		Raviolins au fromage (plat complet)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	Frites		 Coquillettes	
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	 Flan nappé caramel		Madeleine	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**