



Semaine du 5 mai

au

9 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>	 <b>Salade de pomme de terre, maïs, concombre</b>			
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Gnocchi au fromage (plat complet)</b>	 <b>Paupiette de veau Marengo</b>	<b>Jambon blanc</b>		 <b>Saucisse de Francfort</b>
ACCOMPAGNEMENT		 <b>Frites</b>	<b>Purée</b>		<b>Purée et choux de Bruxelles</b>
LAITAGE		<b>Edam à la coupe</b>	<b>Fromage bûchette</b>		<b>Camembert</b>
DESSERT	 <b>Yaourt framboise en seau de la ferme du vieux Puits</b>	<b>Fruit</b>	 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>		<b>Purée de pommes</b>



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	 <b>Pâté de campagne</b>				 <b>Salade de pâtes</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Beignets de calamars et mayonnaise</b>	 <b>Rôti de porc braisé</b>	 <b>Paupiette de dinde à l'ancienne</b>	 <b>Rôti de bœuf</b>	 <b>Gratin de chou-fleur au jambon (plat complet)</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Haricots beurre à la tomate et torti</b>	 <b>Pommes vapeur</b>			
LAITAGE		<b>Meule de Bray</b>		<b>Petit suisse sucré</b>	
DESSERT	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fruit</b>	<b>Crème dessert au chocolat</b>	 <b>Gâteau du chef aux graines de pavot</b>	 <b>Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Vieille Abbaye</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du

19 mai

au

23 mai , le Chef vous propose



Grande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Taboulé oriental</b> 	<b>Salade de boulgour (tomate, concombre, basilic, échalote)</b> 	<b>Crudités à la vinaigrette</b> 		<b>Tomates et concombres en dés</b> 
PLAT PROTIDIQUE	<b>Emincé de volaille au paprika</b> 	<b>Accras de morue</b>	<b>Fish and chips (colin meunière sauce tartare et Frites)</b>	<b>Emincé de bœuf Marengo</b> 	<b>Beignets de chou-fleur</b> 
ACCOMPAGNEMENT	<b>Courgettes et farfalle</b>	<b>Haricots verts et pommes vapeur</b>		<b>Riz</b>	<b>Pommes rissolées et brocolis</b>
LAITAGE				<b>Carré de vache</b>	
DESSERT	<b>Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Tranche de cake aux fruits</b>	<b>Fruit</b>	<b>Purée de pommes</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

26 mai

au

30 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Concombres vinaigrette</b>	<b>Tomate entière</b>	 <b>Carottes râpées au maïs</b>		
PLAT PROTIDIQUE	<b>Croquette de maïs</b>	 <b>Salade piémontaise sans porc (plat complet)</b>	 <b>Rôti de porc à la concassée de tomate</b>		
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Mélange oriental</b>		<b>Blé</b>		
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>				
DESSERT		<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Chou vanille</b>		



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**

**newrest**