



**REPAS DE
PAQUES**

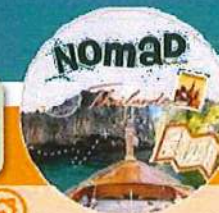
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE PAQUES	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Salade aux trois légumes (carottes, maïs, chou-fleur)	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Torti à la volaille et tomate (plat complet)	Brandade de poisson (plat complet)	Cœur de colin à l'aneth	Rôti de porc Orloff*	Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)
ACCOMPAGNEMENT			Epinards béchamel	Purée de carottes	
LAITAGE		Emmental à la coupe	Camembert	Tendre bleu	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Fruit	Flan	Gâteau au chocolat du chef	Madeleine

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	BRESIL	VENREDI
ENTREE		Carottes râpées à l'orange Les produits locaux	Salade de tomate, avocat, maïs	Salade de chou chinois
PLAT PROTIDIQUE		Gratin de chou-fleur au jambon* Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim (plat complet)	Feijoada* (porc aux haricots rouges)	Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
ACCOMPAGNEMENT			Riz	Riz
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes	Gouda à la coupe	Camembert Pont l'Evêque AOP
DESSERT		Yaourt aromatisé	Gâteau du chef à la banane	Duo ananas et mangue Coupelle pomme

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef












Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 13 avril au 17 avril, le Chef vous propose



	PAQUES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Beignets d'oignons	Concombre et tomate vinaigrette	 Salade de pâtes au surimi 	 Carottes râpées à l'orange	 Salade de betteraves maïs et œuf
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes d'agneau aux légumes	 Pasta e lentichie (plat complet végétal) 	Jambon*	 Rôti de porc à la diable* 	 Cœur de colin crème de persil
ACCOMPAGNEMENT	Flageolets		Petits pois	Côtes de blettes  béchamel	Carottes
LAITAGE	Pont L'Evêque AOP 	Crème de gruyère	Fromage bûchette	Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe
DESSERT	Eclair au chocolat	Fruit	 Entremets pistache du chef	Biscuit moelleux fourré abricot	Coupelle pomme abricot



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

20 avril

au

24 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) 	 Mousse de petits pois à tartiner	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 	 Salade de pâtes multicolores (torti tricolores, maïs, tomate) 	 Terrine de campagne basque* (à couper par vos soins) 
PLAT PROTIDIQUE	 Farfalle de volaille au pistou (plat complet) 	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Cœur de colin à la crème	 Sauté de porc à l'ancienne*	 Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT			Epinards	Courgettes	Pommes rissolées
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est	Camembert	Gouda à la coupe
DESSERT	Madeleine	Gélifié chocolat	Pot de riz au lait	Fruit	 Gâteau du chef à la pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest