















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron	 Taboulé oriental	 Tomates et concombres en dés	 salade de blé estivale	
PLAT PROTIDIQUE	 poisson pané	Nuggets de poulet	 Boulettes à l'agneau sauce curry	 Cœur de colin crème de ciboulette	
ACCOMPAGNEMENT	lentilles cuisinées	Carottes	 semoule/ mélange de légumes oriental	 chou-fleur Bio béchamel	
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	vache qui rit Bio	Petit suisse aromatisé	Camembert	
DESSERT	Pêche au sirop (en boîte)	Flan nappé caramel	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 !
















Semaine du 4 mai


au 8 mai

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Lentilles vinaigrette 	 Carottes rapées vinaigrette	 Tomate vinaigrette	 crudités bio vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Rosti de légumes	 Saucisse de Francfort*, local 	Jambon blanc*	Langue de bœuf sauce tomate	
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	 Haricots verts Bio/Boulgour	Purée	 Coquillettes	
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré Bio	Fromage bûchette		
DESSERT	Fruit	Tranche de quatre quarts	 Gâteau au yaourt du chef	Yaourt framboise en seau de la ferme du vieux Puits  	

 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

11 mai

au

15 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc	  Tomates vinaigrette	 Salade Andalouse (haricots verts, tomate, poivrons, mais)		
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise	  Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	Paupiette de dinde à l'ancienne		
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes bio	Chou-fleur péchantel	 Coquillettes		
LAITAGE		Meule de Bray	Gouda à la coupe		
DESSERT	  Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit	Gélifié chocolat		



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 18 mai au 22 mai, le Chef vous propose




CONGO

	LUNDI	MARDI	CONGO	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	 Salade de boulgour (tomate, concombre, basilic, échalote)	 Salade de tomate, maïs, avocat	 Betteraves bio	 Tomate et concombres en dés
PLAT PROTIDIQUE	 Noix de joue de porc confite sauce brune*	crêpe au fromage Bio	 Samoussas de légumes	 Dos de colin sauce oseille	 Mac and cheese (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes	Haricots verts	Riz	 Pommes vapeur	Macaroni
LAITAGE	Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé	Fondu Président		Emmental à la coupe
DESSERT	Fruit	Tranche de quatre quarts	 Gâteau du chef à la noix de coco	 Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Porte de Fer	Coupelle pomme

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

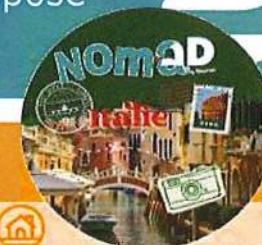










Semaine du


25 mai


au


29 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE		 Salade jaune (pâtes, œuf, maïs) 	 Carottes râpées au maïs 	Salade de Boulgour	 Tomate mozzarella
PLAT PROTIDIQUE		Jambon blanc*	Manchon de poulet rôti	 Emincé de poulet au paprika	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts	 Blé/ ratatouille	Riz Bio	
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Petit suisse aromatisé	Tomme blanche
DESSERT		Flan nappé caramel	Chou vanille	Coupelle pomme fraise	 Gateau du chef au chocolat

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest