

Semaine du 2 septembre au 6 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI 02	MARDI 03		JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREE	Melon			Carottes râpées au citron	Saucisson à l'ail *
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Poisson pané		Rôti de porc (local)*	Œuf dur mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Semoule		Lentilles cuisinées	Pommes vapeur
LAITAGE		Crème de gruyère			
DESSERT	Tranche de quatre- quarts	Yaourt aromatisé		Coupelle pomme poire	Madeleine



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 9 septembre au 13 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREE				
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Saucisse de Francfort* (local)</b>	<b>Rôti de bœuf</b>	 <b>Jambon blanc</b>	 <b>Brandade de poisson (plat complet)</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée</b>	 <b>Pommes rissolées</b>	 <b>Tortis</b>	
LAITAGE	<b>Camembert</b>	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>
DESSERT	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Coupelle pomme</b>	 <b>Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)</b>	<b>Fruit</b>



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM' FRU.  
ET BAIES



	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	
ENTREE				 Taboulé aux baies de goji
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de chou-fleur	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)	 Rôti de porc* sauce au Neufchâtel AOP	Emincé de poulet à la vanille
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate		Purée	Riz
LAITAGE	Fromage bûchette	Emmental à la coupe	Petit moulé nature	
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Mousse au chocolat	Coupelle pomme	Chou vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 23 septembre au 27 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
ENTREE			 <b>Salade de pâtes au surimi</b>	<b>Tomate</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Paupiette de veau à l'ancienne</b>	<b>Poisson pané</b>	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>	<b>Colin meunière</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)</b>	<b>Coquillettes</b>		<b>Pomme vapeur</b>
LAITAGE	<b>Crème de gruyère</b>	<b>Carré de l'Est</b>		
DESSERT	<b>Coupelle pomme banane</b>	<b>Madeleine marbrée chocolat</b>	 <b>Gâteau du chef au chocolat</b>	<b>Fruit</b>



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du 30 septembre au 4 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
ENTREE				 <b>Tomate vinaigrette</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Boulettes végétales à l'indienne</b>	<b>Poulet rôti</b>	 <b>Coquillettes au jambon* (plat complet)</b>	<b>Accras de morue mayonnaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Boulgour</b>	<b>Purée</b>		 <b>Faricots beurre à la tomate</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Crème de gruyère</b>	<b>Petit moulé nature</b>	
DESSERT	<b>Gélifié chocolat</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit</b>



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du 7 octobre

au 11 octobre

, le Chef vous propose



**AROM'** RACINES  
ET ECORCES

	LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	JEUDI 11
ENTREE	Saucisson à l'ail	Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	Potage à la tomate	
PLAT PROTIDIQUE	Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	Chipolatas* (local)	Rôti de porc	Cari de volaille
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts	Frites	Riz
LAITAGE	Crème de gruyère			Rondelé aux noix
DESSERT	Gélifié vanille	Fruit	Yaourt aromatisé	Gâteau du chef pomme cannelle



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 14 octobre au 18 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
ENTREE			Pâté de foie	Friand au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Emincé de poulet aux poireaux	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	 Cœur de colin à la crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	Côtes de bettes béchamel	Boulgour		 Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
LAITAGE	Camembert	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine	Fruit	Biscuit petit beurre



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**