



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



	LUNDI 02	MARDI 03		JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREE	Melon	Radis		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	Petit suisse aromatisé	Crème de gruyère		Petit suisse sucré	Edam à la coupe
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	Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	Tomate vinaigrette	Salade de boulgour	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf	 Jambon blanc	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Pommes rissolées	 Tortis	
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	Ananas au sirop	Coupelle pomme	 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



AROM' FRU.
ET BAIES



	LUNDI 16	MARDI 17		JEUDI 19	
ENTREE	Salade de riz	Mousse de petits pois		Carottes râpées	 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	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Ocopa		 Salade de pâtes au surimi	Tomate
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Poisson pané		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)	Coquillettes			Pomme vapeur
LAITAGE	Crème de gruyère	Carré de l'Est		Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme banane	Madeleine marbrée chocolat		 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



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	VENREDI 04
ENTREE	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)	 Salade de pommes de terre concombre et maïs	Salade verte	 Tomate vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes végétales à l'indienne	Poulet rôti	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Purée		 Ricarots beurre à la tomate
LAITAGE	Yaourt sucré	Crème de gruyère	Petit moulé nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Gélatifié chocolat	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Fruit



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 11	JEUDI 11
ENTREE	Saucisson à l'ail	Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	Potage à la tomate	Taboulé oriental
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	Pont L'Evêque AOP	Emmental à la coupe	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	Pommes de terre vinaigrette	Salade de tomate	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	Gouda à la coupe	Petit suisse 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