



Semaine du 4 novembre au 8 novembre , le Chef vous propose



AROM'
CAFE ET
CHOCOLAT

	LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
ENTREE	 Potage maison		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet rôti	Beignets de calamars	 Cœur de colin sauce Aurore	 Rôti de porc braisé*
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Pmmes vapeur	Haricots verts	Carottes
LAITAGE		Fondu Président		Camembert
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme	Fruit	 Gâteau du chef au chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest







Semaine du 11 novembre au 15 novembre , le Chef vous propose



MARDI 12

JEUDI 14

VENDREDI 15

	MARDI 12		JEUDI 14	VENDREDI 15
ENTREE			Carottes râpées	
PLAT PROTIDIQUE		Colin meunière	 Tartiflette* (plat complet)	 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)
ACCOMPAGNEMENT		 Butternut et pommes de terre		
LAITAGE		Confiture		Edam à la coupe
DESSERT		Tranche de quatre-quarts	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 18 novembre au 22 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTREE	Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 		Crêpe au fromage	
PLAT PROTIDIQUE	Brandade de poisson (plat complet)	Rôti de porc * à la normande 	 Langue de bœuf sauce charcutière	Haché de veau 
ACCOMPAGNEMENT		Riz	 Pommes vapeur	Torti
LAITAGE		Yaourt aromatisé		Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine	Ananas frais	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 25 novembre au 29 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI 25	MARDI 26	MERcredi 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
ENTREE		Potage aux légumes			Terrine de campagne
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille sauce basquaise	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)		Croquette de maïs	Rôti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Riz			Dahl de lentilles corail au lait de coco	Frites
LAITAGE	Yaourt sucré			Petit moulé nature	
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit		Gélifié chocolat	 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



AROM'
MELANGE
D'EPICES

	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREE	Potage maison		Saucisson à l'ail*	Crêpe au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Omelette	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	Poisson pané	Sauciise de Francfort
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées		Bulgour aux oignons	Farfalle
LAITAGE		Gouda à la coupe	Petit moulé nature	
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine	Coupelle pomme	 Gâteau du chef aux 4 épices



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



	LUNDI 09	MARDI 10		JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREE				Pâté de foie	 Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Nuggets de poulet 		 Cœur de colin à la concassée de tomates	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Purée		Semoule	Pommes rissolées
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé			
DESSERT	Fruit	Madeleine		Fruit	Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



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



	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENREDI 20
ENTREE	 Carottes râpées	Potage aux lentilles		
PLAT PROTIDIQUE	Accras de morue	Beignets de calamars mayonnaise		Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre	Tortis		Riz
LAITAGE				Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest