



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



AROM'  
CAFE ET  
CHOCOLAT

	LUNDI 04	MARDI 05		JEUDI 07	VENREDI 08
ENTREE	 Potage maison	Macédoine mayonnaise		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Salade de pommes de terre à la crème de café
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	Coulommiers	Fondu Président		Petit suisse aromatisé	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	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées	 Salade de boulgour au surimi
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 !





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



	LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
ENTREE	<b>Pâté de foie* local</b> (à couper par vos soins) 	<b>Potage Crécy</b>		 <b>Salade Olivier</b> (macédoine, œuf, cornichon)
PLAT PROTIDIQUE	<b>Brandade de poisson</b> (plat complet)	 <b>Rôti de porc * à la normande</b>	 <b>Langue de bœuf</b> sauce charcutière	 <b>Haché de veau</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Riz</b>	 <b>Pommes vapeur</b>	<b>Torti</b>
LAITAGE	<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Carré de l'Est</b>
DESSERT	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Ananas frais</b>	<b>Fruit</b>



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	JEUDI 28	VENDREDI 29
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	Potage aux légumes	 Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	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	Emmental à la coupe	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'ÉPICES

	LUNDI 02	MARDI 03		JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREE	Potage maison	Salade de riz au surimi		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			Boulgour aux oignons	Farfalle
LAITAGE	Petit suisse sucré	Gouda à la coupe		Petit moulé nature	Petit moulé ail et fines herbes
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	 Salade de semoule, carottes râpées et maïs	Carottes râpées vinaigrette	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	Edam à la coupe	Yaourt sucré
DESSERT	Fruit	Madeleine	Fruit	Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



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



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**