



Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREE	 Salade de semoule, carottes, maïs	Potage à la tomate		
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local* à la diable	Beignets de calamars sauce tartare	 Emincé de volaille à l'indienne	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	 Pommes vapeur	 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	Coquillettes
LAITAGE			Petit suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Yaourt aromatisé	Coupelle pomme	Madeleine	Donut



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 3 mars

au

7 mars , le Chef vous propose



AROM'
BULBES

	LUNDI 03	MARDI 04		JEUDI 06	
ENTREE	Crêpe au fromage	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)			
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Poisson pané		 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin façon aïoli
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Haricots blancs		 Torti	 Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts
LAITAGE				Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Entremets vanille du chef	Beignet pomme		 Gâteau au yaourt du chef	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	LUNDI 10	MARDI 11	MERcredi 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTREE		 Potage aux poireaux			Saucisson à l'ail
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Cordon bleu de volaille		Goujons de poulet	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Lentilles corail au curry		Coquillettes	
LAITAGE	Gouda à la coupe			Camembert	
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Mousse au chocolat		Coupelle pomme banane	 Yaourt à la poire, enseau 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 !



Semaine du 17 mars au 21 mars , le Chef vous propose



	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTREE	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)			 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de poulet barigoule (sauce à l'artichaut)	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Poisson pané	Jambon blanc
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts		Coquillettes	Pommes vapeur
LAITAGE		Petit moulé nature	Yaourt sucré	
DESSERT	Fruit	Biscuit fourré fraise	Coupelle pomme	 Gâteau du chef aux pépites de 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 24 mars au 28 mars , le Chef vous propose



	LUNDI 24	MARDI 25	MERcredi 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREE	Friand fromage				
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Rôti de porc froid* local 		Langue de bœuf sauce charcutière	Beignets de chou-fleur
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Purée de carottes		Riz	Frites
LAITAGE		Camembert			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Donut		Crème dessert au chocolat en seau Ferme du Vieux Puits 	Fruit



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 31 mars

au

4 avril , le Chef vous propose



	LUNDI 31	MARDI 01		JEUDI 03	VENDREDI 04
ENTREE		Taboulé oriental			
PLAT PROTIDIQUE	 Torti à la volaille et tomate	 Brandade de poisson		 Saucisse de Francfort locale*	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT				Pommes rissolées	Pennes
LAITAGE	Yaourt sucré			Fondu Président	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Ananas au sirop	Gélifié chocolat		Coupelle pomme	Madeleine



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 21 avril au 25 avril , le Chef vous propose



	LUNDI 21	MARDI 22	MERcredi 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
ENTREE				Salade verte	 Terrine de campagne basque*
PLAT PROTIDIQUE		Cordon bleu de volaille		 Hachis parmentier	Rôti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT		 Frites			 Pommes grenaille locales
LAITAGE		Petit suisse aromatisé			
DESSERT		Tranche de quatre quarts		Fruit	 Gâteau au chocolat du chef



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

28 avril

au

2 mai , le Chef vous propose



	LUNDI 28	MARDI 29	MERcredi 01	JEUDI 01	VENDREDI 02
ENTREE	Macédoine mayonnaise	Taboulé oriental 			
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe au fromage	Nuggets de poulet			 Cœur de colin crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Frites			Coquillettes
LAITAGE					Camembert
DESSERT	Pêche au sirop	Coupelle pomme abricot			Liégeois 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