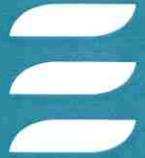




Semaine du 24 février au 28 février , le Chef vous propose



	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREE	 Salade de semoule, carottes, maïs	Potage à la tomate	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées
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	Edam à la coupe	Petit moulé nature	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 !

**newrest**



Semaine du 3 mars

au

7 mars , le Chef vous propose



AROM'  
BULBES

LUNDI 03

MARDI 04

JEUDI 06

	LUNDI 03	MARDI 04		JEUDI 06	
ENTREE	Crêpe au fromage	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		 Carottes râpées à l'orange	Beignets d'oignons
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Poisson pané		 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin façon aioli
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Haricots blancs		Torti	 Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts
LAITAGE	Fromage bûchette	Gouda à la coupe		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



Semaine du 10 mars

au 14 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI 10	MARDI 11		JEUDI 13	VENDREDI 14
ENTREE	Salade de pâtes au surimi 	Potage aux poireaux 		Salade de blé estivale	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	Yaourt aromatisé		Camembert	
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Mousse au chocolat		Coupelle pomme banane	Yaourt à la poire, en seau 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 !

newrest



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)	Chou-fleur sauce moutarde		Haricots verts vinaigrette	 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	Edam à la coupe	Petit moulé nature		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé
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

JEUDI 27

VENDREDI 28

	LUNDI 24	MARDI 25		JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTREE	Friand fromage	Salade de riz au sirimi		Salade de pépinettes aux dés de volaille	 Chou rouge à l'orange
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	Petit suisse sucré	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	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Taboulé oriental</b>		 <b>Brandade de pommes de terre concombre maïs</b>	 <b>Macédoine mayonnaise</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Torti à la volaille et tomate</b>	 <b>Brandade de poisson</b>		 <b>Saucisse de Francfort locale*</b>	<b>Beignets de calamars</b>
ACCOMPAGNEMENT				<b>Pommes rissolées</b>	<b>Pennes</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Emmental à la coupe</b>		<b>Fondu Président</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
DESSERT	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Gélifié chocolat</b>		<b>Coupelle pomme</b>	<b>Madeleine</b>



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

JEUDI 24

VENDREDI 25

	LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
ENTREE		 <b>Salade Andalouse</b> (haricot vert, tomate, maïs, poivron)	<b>Salade verte</b>	 <b>Terrine de campagne basque*</b>
PLAT PROTIDIQUE		<b>Cordon bleu de volaille</b>	 <b>Hachis parmentier</b>	<b>Rôti de bœuf</b>
ACCOMPAGNEMENT		 <b>Frites</b>		 <b>Pommes grenaille locales</b>
LAITAGE		<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert</b>	<b>Fromy</b>
DESSERT		<b>Tranche de quatre quarts</b>	<b>Fruit</b>	 <b>Gâteau au chocolat du chef</b>



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	JEUDI 01	VENDREDI 02
ENTREE	<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Taboulé oriental</b> 		<b>Tomate entière</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Nuggets de poulet</b>		 <b>Cœur de colin crème de ciboulette</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée</b>	<b>Frites</b>		<b>Coquillettes</b>
LAITAGE	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>		<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Pêche au sirop</b>	<b>Coupelle pomme abricot</b>		<b>Liégeois au chocolat</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**

**newrest**