







Semaine du 30 septembre au 4 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de pommes de terre concombre et maïs			
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes végétales à l'indienne	Poulet rôti		 Coquillettes au jambon* (plat complet)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Bulgour / Mélange de légumes oriental	Choux de bruxelles / Purée			 Pommes vapeur / Haricots beurre à la tomate
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit			Mousse au chocolat	Fruit



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !






Semaine du 7 octobre

au 11 octobre

, le Chef vous propose



AROM'
RACINES ET
ECORCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Potage à la tomate	 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)			
PLAT PROTIDIQUE	 Cordon bleu de volaille	 Chipolatas* (local)		Rôti de porc local	 Cari de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni	Haricots verts / Riz		Frites	Riz
LAITAGE				Emmental à la coupe	Petit suisse sucré
DESSERT	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit		Coupelle pomme	 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Pâté de foie	
PLAT PROTIDIQUE	 Nuggets de poulet	Crêpe au fromage		 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	 Cœur de colin à la crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Boulgour			 Pommes vapeur
LAITAGE	Camembert	Yaourt aromatisé			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine		Crème dessert au chocolat	Biscuit petit beurre



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest