






Semaine du 3 février

au

7 février , le Chef vous propose



AROM'  
AGRUMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Potage du chef</b>	 <b>Pâté de foie</b>			
PLAT PROTIDIQUE	<b>Jambon blanc*</b>	<b>Lasagnes bolognaises (plat complet)</b>		<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Poisson pané</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée</b>			<b>Courgettes Pommes vapeur</b>	<b>Blé</b>
LAITAGE		<b>Petit moulé nature</b>		<b>Petit moulé nature</b>	<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Gélifié chocolat</b>	<b>Petit moulé nature et coupelle pomme</b>		<b>Fruit</b>	 <b>Gâteau moelleux du chef au citron jaune</b>



Préparé par notre chef



Les produits locaux






Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate		 Terrine de campagne	
PLAT PROTIDIQUE	 Potée de lentilles aux carottes (plat complet végétal)	Crêpe jambon/emmental*		 Emincé de volaille à l'indienne	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT		 Pommes vapeur		 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	Coquillettes
LAITAGE	Edam à la coupe				Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel	Coupelle pomme		Petit suisse aromatisé et Madeleine	Donut



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**