



Semaine du 31 mars

au

4 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Houmous du chef
PLAT PROTIDIQUE	 Torti à la volaille et tomate (plat complet)	 Brandade de poisson (lat complet)		 Saucisse de Francfort locale*	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT				Pommes rissolées	Penne Epinards
LAITAGE	Fromage bûchette	Emmental à la coupe			
DESSERT	Pêche au sirop	Coupelle pomme		 Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Madeleine



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du

21 avril

au

25 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE		 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)		 Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT					 Duo de flageolets et haricots verts
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	Fromy
DESSERT		Géliifié chocolat		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 !





Semaine du

28 avril

au

2 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé oriental 			Carottes râpées au citron 
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Flan d'épinards au fromage 			Cœur de colin crème de ciboulette 
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Carottes Pommes vapeur			Coquillettes
LAITAGE	Petit suisse sucré				
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