



Semaine du 6 octobre

au

10 octobre , le Chef vous propose



**NOMAD
USA**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Potage à la tomate	 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)			
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet) 	 Chipolata locale*		 Cœur de colin à la crème de persil	Cheeseburger
ACCOMPAGNEMENT		Carottes Riz		Pommes vapeur	Frites
LAITAGE				Emmental à la coupe	Petit suisse sucré
DESSERT	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit		Coupelle pomme	 Brownie 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 goût - ça pique: je le sens au bout de ma langue ça croque : je l'entends !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Salade de semoule, carottes, pistache, persil

Pâté de foie* local

PLAT PROTIDIQUE

Nuggets de poulet

Langue de bœuf sauce charcutière

Coquillettes au jambon* (plat complet)

Cœur de colin sauce Aurore

ACCOMPAGNEMENT

**Haricots verts
Pommes vapeur**

Purée

Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)

LAITAGE

Fondu Président

Petit moulé nature

DESSERT

Mousse chocolat

Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits (enseau)

Fruit

Gâteau du chef pomme gingembre



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !