



Semaine du 1 septembre au 5 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Melon</b>			 <b>Carottes râpées au citron</b>	 <b>Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Rôti de bœuf</b>	<b>Jambon blanc*</b>		<b>Poisson pané</b>	 <b>Boulettes tomate mozzarella en sauce</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Coquillettes</b>	<b>Purée</b>		<b>Frites</b>	<b>Ratatouille</b>
LAITAGE		<b>Fondu Président</b>			
DESSERT	 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>	<b>Fruit</b>		<b>Mousse au chocolat</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 !



Semaine du 8 septembre au 12 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Pastèque</b>	 <b>Tomate au maïs</b>			<b>Pâté de foie (local)</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Rôti de porc* local</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>		<b>Nuggets de poulet</b>	 <b>Brandade de poisson (plat complet)</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots beurre Frites</b>	<b>Pommes rissolées</b>		<b>Penne</b>	
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>			<b>Petit suisse aromatisé</b>	
DESSERT		 <b>Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot</b>		<b>Tranche de quatre-quarts</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**



Semaine du 15 septembre au 19 septembre , le Chef vous propose



**NOMAD  
GUADELOUPE**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	NOMAD GUADELOUPE	VENDREDI
ENTREE		 <b>Taboulé oriental</b>			 <b>Carottes râpées</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Crêpe jambon/ emmental*</b>	 <b>Cœur de colin à l'aneth</b>		<b>Pilon de poulet grillé</b>	 <b>Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)</b>	<b>Carottes Torti</b>		<b>Riz Chou fleur</b>	 <b>Macaroni</b>
LAITAGE	<b>Fromage bûchette</b>			<b>Camembert</b>	
DESSERT	<b>Coupelle pomme fraise</b>	 <b>Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits</b>		 <b>Ananas frais</b>	<b>Crème dessert vanille</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

22 septembre au 26 septembre, le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

**Pâté de foie\* local  
(à couper par vos  
soins)**

PLAT PROTIDIQUE

**Paupiette de veau  
à l'ancienne**

**Beignets de  
calamars et  
mayonnaise**

 **Garniture fajitas  
végétale**

**Paleron de bœuf  
sauce tomate**

ACCOMPAGNEMENT

 **Courgettes à la  
tomate  
Boulgour**

 **Coquillettes**

**Tortilla de blé  
(galette de blé)**

**Frites**

LAITAGE

**Yaourt sucré**

**Petit suisse  
aromatisé**

**Cantal à la coupe**

DESSERT

**Flan nappé  
caramel**

**Madeleine  
marbrée chocolat**

 **Gâteau du chef au  
chocolat**

**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 29 septembre au 3 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Salade de penne (penne, maïs, surimi)</b> 		<b>Salade verte</b>	
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Boulettes de bœuf au curry</b>	 <b>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</b> 		<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Accras de morue mayonnaise</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots verts pommes vapeur</b>			<b>Purée</b>	<b>Coquillettes</b>
LAITAGE	<b>Camembert</b>			<b>Yaourt sucré</b>	<b>Gouda à la coupe</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Flan nappé caramel</b>		<b>Madeleine</b>	 <b>Yaourt aromatisé</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !