



Semaine du 3 novembre au 7 novembre, le



propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate		 Salade de tomate maïs avocat	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Tarte au fromage	 Rôti de porc *		 Emincé de volaille fajitas	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Fondue de poireaux	 Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)		Tortilla de blé	Purée
LAITAGE	Mimolette à la coupe			Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Mousse au chocolat	Coupelle pomme			
					Gâteau du chef au citron 



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 10 novembre au 14 novembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Salade verte	
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de poulet au paprika			  Tartiflette* (plat complet)	  Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre				
LAITAGE	Petit suisse aromatisé				Petit as ail et fines herbes
DESSERT	Fruit			 Compote pomme banane en poche (EGALIM)	Gélifié vanille



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 17 novembre au 21 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Carottes râpées vinaigrette 			
PLAT PROTIDIQUE	 Pilon de poulet grillé	 Cœur de colin sauce Andalouse		 Roesti de bœuf	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Semoule		Frites	Blé
LAITAGE	Fromage bûchette			Emmental à la coupe	Camembert
DESSERT	Donut sucré	 Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits 		Pêche au sirop	Liégeois vanille



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 24 novembre au 28 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Terrine de campagne* locale			
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	Dos de colin sauce Aurore		 Flan de brocolis au fromage	Langue de bœuf sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT		Riz Carottes		 Lentilles cuisinées	Frites
LAITAGE	Yaourt sucré				Fondu Président
DESSERT	Madelaine marbrée	Gélifié chocolat		Petit moulé nature et fruit	 Gâteau au yaourt 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