













Semaine du 2 mars

au

6 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Carottes râpées à l'orange</b>				 <b>Raïta de concombre et radis</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Nuggets de poulet</b>	 <b>Timbale de blé aux petits pois (plat complet)</b>		 <b>Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*</b> 	 <b>Cœur de colin sauce massala</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Courgettes à la sauce tomate Pommes rissolées</b>			 <b>Torti</b>	 <b>Carottes et pommes de terre à l'indienne</b> 
LAITAGE		<b>Mimolette à la coupe</b>		<b>Camembert</b>	
DESSERT	 <b>Entremets vanille du chef</b>	<b>Fruit</b>		 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>	<b>Ananas au sirop (livré en boîte)</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 9 mars

au 13 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Salade de pâtes au surimi</b> 			 <b>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)</b> 	<b>Terrine de campagne* locale</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Bâtonnets frits de mozzarella</b>	 <b>Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)</b> 		 <b>Cœur de colin à la crème de persil</b>	<b>Tarte au fromage</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Semoule</b>			 <b>Chou-fleur béchamel Boulgour</b>	<b>Haricots vert blé</b>
LAITAGE		<b>Petit moulé nature</b>			
DESSERT	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Tranche de quatre-quarts</b>		<b>Coupelle pomme banane</b>  	 <b>Crème dessert vanille, en seau Ferme du Vieux Puits</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 16 mars au 20 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Saucisson à l'ail fumé*</b>	 <b>Carottes râpées</b>			<b>Pâté de foie* local</b>  
PLAT PROTIDIQUE	<b>Omelette provençale</b>	<b>Lasagnes bolognaises (plat complet)</b>		<b>Beignets de calamars</b>	<b>Jambon blanc*</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes rissolées</b>			<b>Coquillettes</b>	<b>Frites</b>
LAITAGE				<b>Camembert</b>	
DESSERT	<b>Fruit</b>	 <b>Yaourt sucré en seau (ferme de la porte de fer)</b> 		<b>Madeleine</b>	 <b>Gâteau du chef aux pépites de 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 23 mars au 27 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Salade de riz au surimi</b>		<b>Macédoine mayonnaise</b>	 <b>Salade de semoule, carottes et maïs</b> 
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Coquillettes à l'ÉDO sauce tomate (plat complet)</b> 	<b>Feuilleté au saumon</b>		<b>Langue de bœuf sauce charcutière</b>	<b>Ailerons de poulet Tex Mex</b>
ACCOMPAGNEMENT		 <b>Chou-fleur béchamel</b> <b>Blé à la tomate</b>		<b>Purée</b>	 <b>Mélange de légumes oriental</b> <b>Riz</b>
LAITAGE	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert</b>			
DESSERT	<b>Coupelle pomme fraise</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>		 <b>Yaourt à la framboise enseau</b>  <b>Ferme du Vieux Puits</b>	<b>Madeleine marbrée 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**