



Semaine du 2 mars

au

6 mars , le Chef vous propose



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



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



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	Saucisson à l'ail fumé*	Carottes râpées			Pâté de foie* local
PLAT PROTIDIQUE	Omelette provençale	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Beignets de calamars	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées			Coquillettes	Frites
LAITAGE				Camembert	
DESSERT	Fruit	Yaourt sucré en seau (ferme de la porte de fer)		Madeleine	Gâteau du chef aux pépites de chocolat



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		Salade de riz au surimi		Macédoine mayonnaise	Salade de semoule, carottes et maïs
PLAT PROTIQUE	Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet)	Feuilleté au saumon		Langue de bœuf sauce charcutière	Ailerons de poulet Tex Mex
ACCOMPAGNEMENT		Chou-fleur béchamel Blé à la tomate		Purée	Mélange de légumes oriental Riz
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Camembert			
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Liégeois au chocolat		Yaourt à la framboise en seau Ferme du Vieux Puits	Madeleine marbrée 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