












Semaine du 30 septembre au 4 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Carottes râpées vinaigrette		
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes végétales à l'indienne	Poulet rôti / Tortellini tricolores au fromage 	Nuggets de poulet	 Coquillettes au jambon / Cœur de colin crème curry	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	 Mélange de légumes oriental	Purée	Torti	Riz	 Haricots beurre à la tomate
LAITAGE	Camembert	Crème de gruyère		Yaourt sucré	Gouda
DESSERT	 Fruit Bio	 Purée de pommes Bio	 Crème pâtissière pomme vanille	Madeleine	 Yaourt aromatisé à la vanille Bio



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !











Semaine du 7 octobre

au 11 octobre

, le Chef vous propose



AROM'
RACINES ET
ECORCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Potage à la tomate		Salade et tomate vrac		
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese	 Chipolatas / Omelette	Viande de dinde pour kebab	Moules à la crème	 Cari de volaille / Crêpe au fromage
ACCOMPAGNEMENT		 Haricots verts Bio	Pain kebab + mayonnaise	Frites	 Chou-fleur Bio
LAITAGE		Pont L'Evêque AOP		Emmental	Petit suisse sucré
DESSERT	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit	Ile flottante	 Purée de pommes Bio	 Gâteau du chef pomme cannelle



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef

Les produits locaux












Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 14 octobre au 18 octobre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves Bio		Potage à la tomate		Friand au fromage 
PLAT PROTIDIQUE	 Risotto tomate fromage	Crêpe au fromage	 Torti au chorizo	Gratin de chou-fleur au jambon / Tarte aux poireaux	Cœur de colin à la crème de curry 
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Chou-fleur	Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets) 
LAITAGE		Yaourt aromatisé		 Meule de Bray Bio	
DESSERT	Gélifié vanille	Madeleine	 Gâteau maison au yaourt	Fruit	Flan nappé caramel



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest