












Semaine du 2 septembre au 6 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon		 Salade de tomate et maïs	 Crudités Bio	Saucisson à l'ail / Taboulé oriental
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille / Poisson pané	 Couscous aux pois chiches	 Hachis parmentier	Rôti de porc / Crêpe au fromage	Œufs durs béchamel
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes			 Lentilles cuisinées	Haricots verts Bio 
LAITAGE		Crème de gruyère	Petit fruité Bio 	Petit suisse sucré	
DESSERT	 Purée de pommes Bio	 Yaourt aromatisé vanille Bio			Gélifié vanille



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux










Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 9 septembre au 13 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Tomate		Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort / Cœur de colin crème de ciboulette	 Rôti de bœuf / Crêpe au fromage	Cordon bleu de volaille	 Torsades aux légumes provençaux et au fromage	 Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Chou-fleur béchamel Bio	Penne		
LAITAGE	Camembert	 Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Ananas au sirop	 Coupelle pomme	Mousse au chocolat	 Carrot cake	Fruit



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !










Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM'
FRUIT ET
BAIES



	LUNDI	MARDI	CHINE	JEUDI	
ENTREE			Tomate vinaigrette		Taboulé aux baies de goji
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe jambon emmental / Beignets de chou-fleur	 Farfalle à la bolognaise / Boulettes végétales tomate basilic	Nems de dinde	Poisson pané	 Emincé de poulet à la vanille / Cœur de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate	Farfalle	 Riz cantonnais	Haricots verts	 Carottes Bio
LAITAGE	 Camembert Bio	Fromy	 Petit fruité Bio	Petit moulé nature	
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Mousse au chocolat		Coupelle pomme	Chou vanille



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux








Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 23 septembre au 27 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie / Pommes de terre vinaigrette	 	Salade de riz au thon (riz, œuf, tomate, thon, olive)		Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne / Omelette	Jambon blanc / Poisson pané	 Sauté de porc sauce tomate	 Parmentier de lentilles	 Emincé de bœuf marengo / Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)	Coquillettes	Boulgour		Semoule
LAITAGE		Yaourt sucré	Yaourt sucré	Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Madeleine marbrée chocolat		 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

