



Semaine du 31 mars

au

4 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade de pommes de terre, concombre, maïs	
PLAT PROTIDIQUE	Torti à la volaille et tomate / Nuggets de blé	Brandade de possin	Cordon bleu de volaille / Quenelles lyonnaises sauce tomate	Saucisse de Francfort / Omelette	Penne au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Torti		Pommes vapeur	Pommes rissolées	
LAITAGE	Fromage bûchette	Petit moulé ail et fines herbes			Petit fruité Bio
DESSERT	Fruit	Purée de pommes Bio	Chou vanille	Yaourt mixé à la fraise	Madeleine



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du

21 avril

au

25 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Friand au fromage	Pâté de foie / Cruités Bio vinaigrette	Salade verte	
PLAT PROTIDIQUE		Beignets de calamars	Cœur de colin à la crème	Hachis parmentier / Œufs durs à la marocaine	Paupiette de saumon sauce hollandaise
ACCOMPAGNEMENT		Torti	Riz	Purée	Pommes grenaille locales
LAITAGE					Meule de bray Bio
DESSERT		Tranche de quatre quarts	Gâteau basque	Fruit Bio	Gâteau au chocolat du chef



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !







Semaine du

28 avril

au

2 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			 Tomates et concombres en dés		
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille / Crêpe au fromage	Nuggets de poulet / Flan d'épinards au fromage	 Timbale de colin au curcuma		 Cœur de colin crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Frites	Semoule		 Coquillettes
LAITAGE	Petit suisse sucré	Fondu Président			Camembert
DESSERT	Pêche au sirop	Coupelle pomme abricot	Coupelle pomme		Liégeois au chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest