



Semaine du 2 juin

au

6 juin , le Chef vous propose



CARAIBES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 Salade de pâtes au basilic
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet / Curry de lentilles au lait de coco	 Colombo de poulet / Cœur de colin curry coco	Cordon bleu de volaille / Omelette	 Cœur de colin au citron
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Coquillettes	 Riz Bio	Haricots verts	 Carottes Bio
LAITAGE	 Meule de Bray Bio	 Carré de vache Bio	Fondu Président	Camembert	
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat	 Gâteau du chef à l'ananas	 Fruit Bio	 Crème dessert vanille



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			 Houmous du chef à tartiner		Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE		 Rôti de porc / Tarte aux poireaux	 Acras de morue sauce tartare	 Parmentier de lentilles	 Gratin de pâtes aux moules
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes	 Pommes de terre vinaigrette		
LAITAGE		 Vache qui Rit Bio		 Pont L'Evêque AOP	
DESSERT		Liégeois chocolat	Donut sucré	Fruit	 Compote pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Salade verte		 Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis / Crêpe au fromage Bio 	 Cordon bleu de volaille / Taboulé aux pois chiches	Lasagnes bolognaises / Boulettes végétales à l'indienne	Croque monsieur / Omelette	 Cœur de colin sauce à l'aneth
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Pommes vapeur	Torti	Salade verte	 Carottes Bio
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental		 Petit fruité Bio	
DESSERT	Madeleine	 Yaourt Bio aromatisé vanille	Tranche de quatre-quarts	 Gâteau aux pépites de chocolat	 Cocktail de fruits à la menthe



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 juin au 27 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Tomate et salade / Tatziki	Melon		Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	 Salade piémontaise sans porc 	Viande de dinde pour kebab / Falafels végétales Bio 	 Rôti de porc froid / Croquettes de maïs	 Brandade de poisson	Jambon blanc / Surimi mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT		Pain pita et mayonnaise / Courgettes	 Courgettes à la tomate		 Salade de pâtes
LAITAGE			Fromage bûchette	Emmental	
DESSERT	Gélifié chocolat	Flan nappé caramel		Fruit	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 30 juin au 4 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail / Carottes râpées à l'orange 		 Concombres bulgares 	 Crudités Bio mayonnaise 	
PLAT PROTIDIQUE	Œufs durs mayonnaise 	 Beignets de calamars sauce cocktail	 Emincé de volaille à l'indienne / Colin meunière	Cheesburger / Nuggets de blé	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Farfalle	Coquillettes	Frites	
LAITAGE		 Camembert Bio			
DESSERT	 Yaourt sucré Bio	Gélatifié vanille	Madeleine	Mini brownie	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !