



Semaine du 20 octobre au 24 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	 Crudités Bio vinaigrette	Salade verte	 Betteraves Bio vinaigrette	Salade de tomates
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe au fromage Bio 	 Gratin de pommes de terre au fromage de montagne 	 Coquillettes au jambon / Tarte au fromage 	 Paupiette de veau sauce tomate / Œufs durs sauce Aurore 	 Cœur de colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	 Torti		 Coquillettes	 Carottes et pommes de terre	 Riz Bio
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Crème de gruyère	Yaourt sucré	Edam à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme poire	Tranche de quatre- quarts	Mousse au chocolat	Madeleine marbrée	 Gâteau au yaourt du chef



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

27 octobre

au

31 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	HALLOWEEN
ENTREE	Macédooine mayonnaise	 Crudités Bio vinaigrette	Potage à la tomate	Friand au fromage 	Salade de racines (betteraves et carottes) 
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet / Croquettes de maïs	Boulettes de bœuf Bio aux légumes /  Boulettes végétales tomate mozzarella	Accras de morue sauce tartare	Poulet rôti / Cœur de colin à la crème de champignons 	Rôti de porc sauce diable / Feuilleté au saumon
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes Bio	 Semoule Bio	Purée	Frites	Tortis 3 couleurs
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	 Yaourt sucré Bio	 Petit fruité Bio	Mimolette à la coupe
DESSERT	Flan nappé caramel	 Fruit Bio	Donut	 Liégeois vanille	 Carrot cake (gâteau à la carotte)



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest