



Semaine du 1 décembre au 5 décembre , le Chef vous propose



ESPAGNE/ TAPAS

	LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise				Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	Curry de patates douces (pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)	Gratin de chou-fleur au jambon / Tortellinis tricolores au fromage	Beignets de calamars et mayonnaise à l'ail	Lomo saltado (émincé de bœuf sauce tomate) / Médaillon végétal saltado	Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour		Pommes quartiers avec peau	Julienne de légumes	Trio de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert)
LAITAGE		Gouda	Petit fruité Bio	Petit moulé ail et fines herbes	#REF!
DESSERT	Coupelle pomme poire	Mousse au chocolat	Churros fourré cacao	Gâteau du chef à l'orange	Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits



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 8 décembre au 12 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Saucisson à l'ail / salade coleslaw		
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises Bio / Galette végétale légumes mozzarella	Pommes de terre au Neufchâtel AOP	Jambon blanc / Torsades aux légumes et fromage	Cœur de colin à la concassée de tomates	Beignets de calamars mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Carottes		Torti	Boulgour	Carottes Bio
LAITAGE	Camembert Bio	Petit fruité Bio		Fondu Président	Yaourt sucré Bio
DESSERT	Fruit	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit Bio	Purée de pommes Bio

 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 15 décembre au 19 décembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées				Betteraves maïs et œuf
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille / Parmentier de lentilles	  Mac'n cheese	Cheeseburger / Tarte aux poireaux	Cheeseburger / Dos de colin sauce homardine 	Manchon de poulet rôti / Feuilleté au saumon
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre 		Pommes pins	 Pommes noisettes	 Chou-fleur Bio béchamel
LAITAGE		Petit moulé nature	Clémentine	  Meule de Bray Bio	
DESSERT	Liégeois chocolat	 Yaourt Bio aromatisé à la vanille	 Bûche de Noël au chocolat	Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré	 Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest