


















Semaine du 5 janvier

au 9 janvier

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées 	Guacamole à tartiner			 Terrine de campagne / Salade de blé, betteraves et mimolette 
PLAT PROTIDIQUE	 Lasagnes bolognaises Bio / Poisson pané	Crêpe au fromage Bio 	Emincé de volaille façon fajitas / Haricots rouges façon fajitas 	Rôti de porc sauce moutarde / Cœur de colin sauce andalouse 	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Torti	Semoule / Mélange de légumes oriental  	Tortilla de blé (galette à garnir)	Riz	Haricots verts
LAITAGE		 	Camembert	Camembert	
DESSERT	 Yaourt Bio aromatisé à la vanille	 Fruit Bio	Galette des rois	Flan nappé caramel	Galette des rois



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 12 janvier au 16 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Pâté de foie / Macédoine mayonnaise	Salade verte	 Crudités Bio vinaigrette 	
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier de lentilles 	Paupiette de dinde au jus / Nuggets de blé	Tartiflette / Tartiflette fromage  	Sauté de bœuf / Chipo végétale  	Cœur de colin à la crème de ciboulette 
ACCOMPAGNEMENT		Boulgour	 	Frites 	Courgettes Bio 
LAITAGE	Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé		Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit	Madeleine 	Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Biscuit fourré fraise



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 19 janvier au 23 janvier , le Chef vous propose

















QUEBEC

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Friand au fromage				
PLAT PROTIDIQUE	 Lentilles et carottes à la crème 	 Rôti de porc / Crêpe au fromage Bio 	 Jambon grillé au sirop d'érable / Croquette de maïs	 Brandade de poisson	 Emincé de volaille Bio / Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur  	Petits pois	Haricots blancs		 Torti
LAITAGE		Fromage bûchette	Tranche de cheddar	Crème de gruyère	Fromy
DESSERT	 Purée de pommes Bio	 Crème dessert au chocolat Bio	 Moelleux du chef à la citrouille	 Gâteau au yaourt du chef	Coupelle pomme



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

26 janvier

au

30 janvier , le Chef vous propose



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Accras de morue	Pâté de foie / Salade Sofia	
PLAT PROTIDIQUE	Mac'n cheese	Emincé de poulet sauce yassa / Thieboudienne	Gratin de chou- fleur au jambon / Nuggets de blé	Rôti de bœuf / Batonnets frites de mozzarella
ACCOMPAGNEMENT		Courges et patates douces	Chou-fleur béchamel	Pommes rissolées
LAITAGE	Fondu Président			Fromage fondu
DESSERT	Liégeois vanille	Ananas frais	Entremets pistache du chef	Coupelle pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest