



Semaine du 2 mars

au

6 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE	Feuilleté au chèvre	Jambon blanc / Poisson pané	Boulettes à l'agneau sauce tomate / Falafels Bio en sauce	Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP / Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP	Cœur de colin sauce massala
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio	Blé	Semoule	Torti	Carottes et pommes de terre à l'indienne
LAITAGE	Yaourt sucré	Mimolette à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	Petit fruité Bio
DESSERT	Madeleine	Fruit Bio	Ile flottante	Gâteau au yaourt du chef	Ananas au sirop



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 9 mars

au 13 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 Crudités Bio vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit / Bâtonnets frits de mozzarella	Poisson pané	Cordon bleu de volaille / Tarte aux poireaux	 Cœur de colin à la crème de persil	Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)  	Purée	Boulgour	Haricots verts
LAITAGE	 Gouda Bio	Petit moulé nature	Mimolette à la coupe	Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Donut	 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 !

newrest



Semaine du

16 mars

au

20 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MEXIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail / Crêpe au fromage		Salade mexicaine(haricots rouges, maïs, poivron, tomate)		Pâté de foie / Haricots verts vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Omelette Bio provençale	Lasagnes bolognaises Bio / Cœur de colin andalouse	Emincé de poulet sauce fajitas / Garniture fajitas sans viande	Beignets de calamars	Jambon blanc / Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissollées	Haricots beurre	Riz	Coquillettes	Frites
LAITAGE		Fondu Président		Camembert	
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé	Moelleux du chef à l'ananas	Purée de pommes Bio	Gâteau du chef aux pépites de chocolat



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 mars au 27 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron			Macédoine mayonnaise	
PLAT PROTIDIQUE	 Cordon bleu de volaille / Tarte aux poireaux	Rôti de porc froid /  Feuilleté au saumon	Paupiette de veau dijonnaise / Galette légumes mozzarella	Sauté de bœuf / Falafels Bio en sauce	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	 Coquillettes	 Chou-fleur béchamel	 Torti	Purée	Riz
LAITAGE		 Camembert Bio	Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Liégeois au chocolat	Mousse au chocolat	 Yaourt à la framboise	Madeleine marbrée au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest