

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise) 	 Crudités Bio vinaigrette 	 Pâté de campagne / Macédoine mayonnaise 	 Pommes de terre vinaigrette	 Saucisson à l'ail / Tomate vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Omelette Bio	 Gratin de pommes de terre fromage de montagne 	  Coquillettes au jambon / Feuilleté au saumon	 Paupiette de dinde à l'ancienne / Quenelle lyonnaise sauce tomate	 Timbale de colin au curry
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées		 Coquillettes	 Carottes Bio et courgettes Bio 	Riz
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Yaourt sucré Bio 	 Gouda Bio
DESSERT	 Fruit Bio	 Entremets vanille du chef	 Mousse au chocolat	Madeleine marbrée	 Gâteau au yaourt du chef



Semaine du 26 octobre au 30 octobre , le Chef vous propose



HALLOWEEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Salade de semoule, carottes et maïs 	  Carottes râpées	 Macédoine mayonnaise	 Salade aux 3 légumes (chou-fleur, maïs, carottes)	 Salade de racines (betteraves et carottes)
PLAT PROTIDIQUE	 Nuggets de poulet Bio / Poisson pané	Crêpe au fromage	Jambon blanc / Feuilleté au chèvre	 Timbale de colin au curcuma 	 Rôti de porc sauce diable / Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Chou-fleur Bio béchamel	 Semoule	Frites	 Boulgour Bio	Tortis 3 couleurs
LAITAGE	Camembert	 Petit fruité Bio	 Yaourt sucré Bio	Petit croc'lait	Mimolette
DESSERT	 Flan nappé caramel	 Crêpe fourrée chocolat	Donut	 Coupelle pomme	 Carrot cake du chef (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