



Semaine du 6 octobre

au

10 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	GRECE	JEUDI	NOMAD USA
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Terrine de campagne*		 Taboulé oriental	 Crudités mayonnaise 
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne 		 Rôti de porc local*	 Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT		 Carottes BIO		 Blé à la tomate	Frites
LAITAGE	Crème de gruyère	Saint Morêt		Emmental	Tranche de cheddar
DESSERT	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye Gélifié vanille	Fruit		 Purée de pommes	 Brownie 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 13 octobre au 17 octobre , le Chef vous propose



Semaine du goût - ça pique: je le sens au bout de ma langue  ça croque : je l'entends ! 

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE



**Betteraves
rémoulade**



**Salade de
semoule, carottes,
pistache, persil**



**Carpaccio
de radis noir**



Pâté de foie*



**Salade croquante
(concombre, soja,
maïs et tomate)**



PLAT PROTIDIQUE

Cordon bleu

**Langue de bœuf
sauce charcutière**



**Coquillettes au
jambon*
(plat complet)**



**Cœur de colin
sauce Aurore**

ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts



Purée



Meule de bray BIO



**Trio de légumes
d'hiver
(pdt, carottes,
navets)**



LAITAGE

Tendre bleu



Petit Fruité

DESSERT

Mousse chocolat

**Crème dessert
caramel de la ferme
du vieuxpuits**



Fruit



**Gâteau du chef
pomme
gingembre**



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest