



Semaine du 6 octobre au 10 octobre,
le chef vous propose



**NOMAD
USA**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette	 Chou rouge vinaigrette	 Taboulé oriental	 Crudités BIO mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	 Cœur de colin à la crème de persil	Cheeseburger
ACCOMPAGNEMENT		 Carottes BIO	 Chou fleur béchamel	Frites
LAITAGE		Saint Morêt	Emmental à la coupe	Tranche de cheddar
DESSERT	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	 Fruit BIO	 Purée de pommes BIO	 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	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO rémoulade 	 Salade de semoule, carottes, pistache, persil 	 Carpaccio de radis noir 	 Salade croquante (concombre, soja, maïs et tomate) 
PLAT PROTIDIQUE	 Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou 	 Langue de bœuf sauce charcutière 	 Coquillettes au jambon* (plat complet) 	 Cœur de colin sauce Aurore
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Purée		 Trio de légumes d'hiver  (pdt, carottes, navets)
LAITAGE	Tendre bleu		 Meule de Bray BIO	Petit moulé nature
DESSERT	Gélifié vanille	Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits (en seau) 	 Fruit BIO	 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

