



Semaine du 1 septembre au 5 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 Terrine de campagne
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Jambon blanc*		Croquettes de maïs	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	 Coquillettes	Purée		Haricots verts	Carottes
LAITAGE	Camembert	Fondu Président		Petit moulé nature	
DESSERT	 Gâteau au yaourt du chef	Fruit		Coupelle pomme abricot	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 8 septembre au 12 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Tomate au maïs			
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc* local	Cordon bleu de volaille		 Pasta feta aux pois chiche et à la tomate 	 Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	 Chou fleur béchamel / Pommes rissolées			
LAITAGE	Yaourt sucré Bio			Petit suisse aromatisé	Mimolette
DESSERT	Ananas au sirop	 Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot		Tranche de quatre-quarts	Fruit

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 15 septembre au 19 septembre, le Chef vous propose



NOMAD
GUADELOUPE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	NOMAD GUADELOUPE	VENDREDI
ENTREE		 Taboulé à la semoule Bio			 Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de blé	 Cœur de colin à l'aneth		Pilon de poulet grillé	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes 	Carottes		Riz	 Macaroni
LAITAGE	Fromage bûchette			Camembert	
DESSERT	Purée de pommes Bio	 Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits		 Mousse au chocolat	 Fruit

 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 22 septembre au 26 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Betteraves Bio et maïs vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Beignets de calamars et mayonnaise		Crêpe au fromage Bio	Colin meunière sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes Bio	 Mélange de légumes oriental		Piperade	Pommes de terre butternut
LAITAGE	Fondu Président			Camembert	Cantal
DESSERT	Coupelle pomme banane	Yaourt aromatisé		 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



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 29 septembre au 3 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Crudités Bio mayonnaise 				
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes de bœuf au curry	 Gratin de chou- fleur au jambon 		Tortellini tricolores au fromage	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	 Boulgour aux oignons				Haricots verts / Pommes vapeur
LAITAGE	Yaourt sucré	Crème de gruyère		Yaourt sucré	Gouda
DESSERT		Purée de pommes Bio		Madeleine	Fruit Bio



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !