



Semaine du 6 octobre

au

10 octobre , le Chef vous propose



NOMAD  
USA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	<b>Betteraves Bio</b>				
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Mac'n cheese</b> 	 <b>Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</b>		 <b>Cœur de colin à la crème de persil</b>	<b>Cheeseburger</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Carottes</b>		 <b>Blé à la tomate</b>	<b>Frites</b>
LAITAGE		<b>Pont l'Evêque</b>		<b>Emmental</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
DESSERT	 <b>Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye</b>	<b>Fruit</b>		<b>Purée de pommes Bio</b>	 <b>Brownie du chef</b>



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

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

ENTREE

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

PLAT PROTIDIQUE

 **Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou** 

 **Langue de bœuf sauce charcutière** 

 **Coquillettes au jambon** 

 **Cœur de colin sauce Aurore**

ACCOMPAGNEMENT

**Bulgour**

**Purée**

 **Trio d légumes d'hiver** 

LAITAGE

**Tendre bleu**

**Meule de Bray Bio**

**Petit moulé nature**

DESSERT

**Mousse au chocolat**

 **Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits**

**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 !