



Semaine du 3 novembre au 7 novembre, le



propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Salade de tomate maïs avocat	
PLAT PROTIDIQUE	 Riz complet sauce tomate et fromage	Poisson pané		 Emincé de volaille fajitas	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		 Trio de légumes d'hiver. Pomme de terre, carotte, navet.		Tortilla de blé	
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré		Petit fruité Bio	Yaourt sucré Bio
DESSERT	Yaourt Bio aromatisé vanille	Madeleine			Gâteau du chef au citron 



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 10 novembre au 14 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	FRANCE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Crudit� Bio vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	 Cœur de colin sauce champignons			 Tartiflette* (plat complet) 	 Coquillettes � l'EDO sauce tomate (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre				
LAITAGE	Petit moulé nature				Edam
DESSERT	Fruit Bio			 Compote pomme banane	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 17 novembre au 21 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Crudités Bio vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	 Pilon de poulet grillé	 Cœur de colin sauce Andalouse		 Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio	Semoule		 Chou-fleur béchamel / riz	Blé
LAITAGE	Fromage bûchette			Emmental	Camembert
DESSERT	Yaourt sucré	 Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits		Pêche au sirop	Fruit Bio



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 24 novembre au 28 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	Dos de colin sauce Aurore		 Flan de brocolis au fromage	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT		Riz		Haricots verts Bio	 Pommes vapeur / Epinards béchamel
LAITAGE	Yaourt sucré	Emmental			Fondu Président
DESSERT	Purée de pommes Bio	Fruit Bio		 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	 Gâteau au yaourt 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