











Semaine du 30 septembre au 4 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)		Carottes râpées vinaigrette	Crudités BIO 	
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes végétales à l'indienne	Poulet rôti	Nuggets de Poulet	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour et mélange de légume oriental	Frites	Torti		 Pommes vapeur et Haricots Beurre à la Tomate
LAITAGE		Crème de gruyère		Yaourt sucré	 Gouda à la coupe
DESSERT	Géligié Chocolat	 Purée de Pomme BIO	 Crème pâtissière pomme vanille		Fruit



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !











Semaine du 7 octobre

au 11 octobre

, le Chef vous propose



**AROM' RACINES
ET ECORCES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Potage à la tomate		Betteraves Ciboulette		 Carottes râpées vinaigrette gingembre citron
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Chipolatas* (local)	Falafel BIO	 Rôti de porc local	 Cari de volaille
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts et Riz	Haricots verts	Frites	Riz
LAITAGE		Petit Suisse		Emmental à la coupe	
DESSERT	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit	Ile flottante	 Purée de Pomme BIO	 Gâteau du chef pomme cannelle



Préparé par notre chef

Les produits locaux












Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 14 octobre au 18 octobre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de tomate		Pâté de foie	
PLAT PROTIDIQUE	 Risotto tomate fromage (plat complet végétal)	 Emincé de poulet aux poireaux	 Torti au chorizo* (plat complet)	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	 Cœur de colin à la crème de curry
ACCOMPAGNEMENT		 Courgette BIO et Boulgour			 Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
LAITAGE	Camembert		 Petit Fruité BIO		Petit moulé nature
DESSERT	Mousse chocolat	Coupelle pomme	 Gâteau maison au yaourt	Fruit	Flan nappé caramel



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest







au



Orange header bar					
				🏠	
		🏠		🌿	
	🏠	🏠		🏠	
				🏠	

