













Semaine du 2 décembre au 6 décembre , le Chef vous propose



AROM'
MELANGE
D'EPICES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)		Saucisson à l'ail*	
PLAT PROTIDIQUE	Rosti de légumes	 Gratin de chou- fleur au jambon* (plat complet)	Beignets de calamars sauce tartare	 Farfalle de volaille au pistou (plat complet)	 Cœur de colin au curry
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées		 Riz aux oignons		 Carottes BIO
LAITAGE	Petit suisse sucré		Petit suisse aromatisé		Fondu Président
DESSERT	 Purée de Pomme BIO	Mousse au chocolat	Gaufre nature	 Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	 Gâteau du chef aux 4 épices



Préparé par notre chef



Les produits locaux









Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 9 décembre au 13 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées Vinaigrette		 Betteraves vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf (primaire) et Galette Végétale Colombo (maternelle)	Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)  	 Pilon de poulet rôti	 Cœur de colin à la concassée de tomates	Cordon Bleu de Volaille
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO et Pommes vapeur 		 Torti	Semoule	Pommes rissolées
LAITAGE	Camembert		Camembert		Coulommiers
DESSERT	Fruit	Yaourt Aromatisé à la Vanille	Mousse au chocolat	Gélifié Vanille	Purée de Pomme BIO 



Préparé par notre chef



Les produits locaux







Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 16 décembre au 20 décembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités BIO Vinaigrette 	Macédoine mayonnaise			
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Beignet de Calamar			Poisson Pané
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre	Torti			 Chou-fleur Béchamel et Riz
LAITAGE					Camembert
DESSERT	Liégeois Chocolat	 Yaourt Abricot BIO de la Laiterie Brin d'herbe			 Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest