














Semaine du 4 novembre au 8 novembre , le Chef vous propose



AROM'
CAFE ET
CHOCOLAT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet rôti	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Chili sin carne (plat végétal)	 Cœur de colin sauce Aurore	 Rôti de porc braisé*
ACCOMPAGNEMENT	Carottes		Riz	Haricots verts et pommes vapeur	Boulgour et Carottes
LAITAGE	Coulommiers	Fondue Président	 Petit Fruité BIO		 Carré de Vache BIO
DESSERT	Fruit	 Purée de Pomme BIO	Gélifié Chocolat	Yaourt Aromatisé	 Gâteau du chef au chocolat

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !











Semaine du 11 novembre au 15 novembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves vinaigrette		 Crudités BIO	
PLAT PROTIDIQUE		Colin meunière	Paupiette de veau à l'ancienne	 Tartiflette* (plat complet)	 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)
ACCOMPAGNEMENT		 Butternut et pommes de terre	Riz		
LAITAGE			 Yaourt sucré		Edam à la coupe
DESSERT		Gélifié Vanille	Donut sucré	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits	 Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux




Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 18 novembre au 22 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Carottes râpées 			Potage à la tomate	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon Bleu de Volaille	Rôti de porc * à la normande 	Haché de Veau	 Boulettes Végétales Tomate et Mozzarella	Nuggets de poulet
ACCOMPAGNEMENT		Carottes BIO et Riz	Blé et Bâtonnière de Légumes à la Crème	 Pommes vapeur	Brocoli et Torti
LAITAGE		Petit Moulé nature	Petit suisse sucré		Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Gélifié Vanille	 Purée de Pomme BIO	Coupelle Pomme Abricot	 Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !









newrest



Semaine du 25 novembre au 29 novembre, le Chef vous propose



MAROC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	 Betteraves vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille sauce basquaise	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)	 Couscous (poulet, boulette à l'agneau) (plat complet)	Omelette	Fishburger
ACCOMPAGNEMENT	Riz et Julienne de Légumes			Pommes Vapeur	Frites
LAITAGE	 Yaourt sucré		 Entremets pistache	Fondu Président	Fruit
DESSERT		Gélifié Vanille	 Biscuit Sablé aux céréales BIO	Yaourt Aromatisé	 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest