









Semaine du 31 mars

au

4 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Carottes râpées		 Terrine de campagne locale*	
PLAT PROTIDIQUE	 Torti à la volaille et tomate (plat complet)	 Paupiette de volaille à l'ancienne	Cordon bleu de volaille	 Saucisse de Francfort locale*	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT		Purée et chou-fleur béchamel	Pommes vapeur	Pommes rissolées ou Frites	Penne et épinards
LAITAGE	Yaourt sucré		Camembert		Petit fruité BIO
DESSERT	Fruit	Purée de Pomme BIO	Chou vanille	 Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Flan nappé Caramel

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim
  Préparé par notre chef
  Les produits locaux






Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !







Semaine du 21 avril au 25 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade Andalouse (haricot vert, tomate, maïs, poivrron)			
PLAT PROTIDIQUE		 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)	Ravioli (plat complet)	 Hachis parmentier (plat complet)	Paupiette de Saumon sauce Hollandaise
ACCOMPAGNEMENT					 Pommes grenailles locales
LAITAGE		Yaourt aromatisé BIO	Carré de l'Est	Camembert	Fromy
DESSERT			Gâteau basque	Fruit	 Gâteau au chocolat 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





Semaine du 28 avril au 2 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé oriental 			
PLAT PROTIDIQUE	Cordon Bleu de volaille	Flan d'épinard au fromage	 Timbale de Colin curcuma		 Cœur de colin crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Purée et courgettes à la tomates	Pommes vapeur	Semoule		Coquillettes
LAITAGE	Petit suisse sucré		Petit fruité BIO		Camembert
DESSERT	Pêche au sirop	Coupelle pomme chocolat	Tranche de quatre-quarts		Liégeois au chocolat

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest