










Semaine du 3 mars

au


7 mars , le Chef vous propose




AROM'
BULBES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE					Concombres ciboulette
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Couscous poulet boulette d'agneau	 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin façon aioli
ACCOMPAGNEMENT	Cougettes BIO et Pommes Vapeur		Semoule	Torti	 Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts
LAITAGE	Fromage bûchette	Fondu Président	Petit Suisse aromatisé	Camembert	
DESSERT	 Entremets vanille du chef	Beignet pomme	Ile flottante	 Gâteau au yaourt du chef	Fruit

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !













Semaine du 10 mars

au 14 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de boulgour, pois chiches et betteraves		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Jambon (maternelle) et Rôti de bœuf (primaire)	Cordon bleu de volaille	Paupiette de Veau sauce tomate	 Goujons de Poulet	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 	Carottes et lentilles corail au curry	Coquillettes	Coquillettes et choux fleur béchamel	Haricots Verts
LAITAGE	Gouda à la coupe		Yaourt sucré BIO		
DESSERT	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Donut	Fruit	  Yaourt à la poire, en seau Ferme du Vieux Puits



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du

17 mars

au

21 mars , le Chef vous propose









LUNDI

MARDI

AFRIQUE

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	AFRIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne locale 	 Carottes râpées			 Pâté de foie local 
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet barigoule (sauce à l'artichaut) 	Lasagnes bolognaises (plat complet)	 Emincé de poulet sauce yassa	 Feuilleté au chèvre	Jambon blanc
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts		Riz	Coquillettes	 Lentilles et Carottes
LAITAGE			Carré de l'Est	Yaourt sucré	
DESSERT	Fruit	Gélifié chocolat	 Flan coco du chef	Coupelle Pomme	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat



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 mars au 28 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Betteraves vinaigrette	Salade de pépinettes aux dés de volaille	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de Poulet	Rôti de porc froid* local	Hachis parmentier (plat complet)	Boulettes tomate mozza	Beignets de choux fleur
ACCOMPAGNEMENT	Semoule et mélange de légumes oriental	Purée de carottes		Trio de légumes BIO et riz	Frites
LAITAGE	Fondu Président	Camembert			
DESSERT	Purée de Pomme BIO	Fruit	Mousse au chocolat	Crème dessert au chocolat en seau Ferme du Vieux Puits	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest