






















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange 	 Betteraves vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Poisson pané	 Falafels BIO en sauce	 Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP* 	 Cœur de colin sauce massala
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts BIO Pommes rissolées	Blé Julienne de légumes	 Semoule	 Torti	 Carottes et pommes de terre à l'indienne 
LAITAGE			Petit suisse aromatisé	 Yaourt sucré BIO	 Petit fruité BIO
DESSERT	 Entremets vanille du chef	Fruit	Ile flottante	 Gâteau au yaourt du chef	Ananas au sirop

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !


















Semaine du 9 mars

au 13 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de pâtes au surimi 				 Terrine de campagne* 
PLAT PROTIDIQUE	 Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal) 	Cordon bleu de volaille	 Cœur de colin à la crème de persil	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule		Purée	 Bulgour Chou-fleur béchamel	
LAITAGE		 Yaourt sucré BIO	Fondu Président	Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Donut	 Fruit BIO	 Crème dessert vanille, 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


16 mars


au


20 mars , le Chef vous propose




	LUNDI	MARDI	MEXIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail fumé*	 Crudités BIO vinaigrette			 Pâté de foie* local 
PLAT PROTIDIQUE	 Omelette provençale	Lasagnes bolognaises (plat complet)	 Emincé de poulet sauce fajitas	Beignets de calamars	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées		 Riz BIO	 Coquillettes	Frites
LAITAGE			Yaourt sucré	Camembert	
DESSERT	Gélifié caramel	 Yaourt sucré en seau  (ferme de la porte de fer)	 Moelleux du chef à l'ananas	 Purée de pommes BIO	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Nouveauté 

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest















Semaine du

23 mars

au

27 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron	 Salade de riz au surimi		Macédoine mayonnaise	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	 Rôti de porc froid* local 	Paupiette de veau dijonnaise	Viande de bœuf sauce charcutière	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	 Carottes Pommes vapeur	Blé à la tomate Chou-fleur béchamel 	 Torti	Purée	Riz
LAITAGE			 Petit fruité BIO		Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Liégeois au chocolat	Mousse au chocolat	 Yaourt à la framboise enseau Ferme du Vieux Puits 	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille



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

30 mars

au

3 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie local*	 Taboulé oriental	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	 Terrine de campagne* locale 	 Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Torti à la volaille et tomate (plat complet) 	 Brandade de poisson (plat complet)	Cordon bleu de volaille	 Rôti de porc Orloff* 	Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)  
ACCOMPAGNEMENT			Boulgour	Frites	
LAITAGE	 Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot 				
DESSERT		 Fruit BIO	Flan	 Gâteau au chocolat du chef	Flan nappé caramel



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nouveauté



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !