



Semaine du 5 octobre au 9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Bettraves BIO vinaigrette	 Tomate vinaigrette			 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Croque-monsieur	Goujons de poulet pané	Torti bolognaise au basilic (plat complet)  	 Blanquette de poisson	 Falafels sauce coriandre
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Riz Haricots verts BIO		 Blé aux petits légumes 	Boulgour
LAITAGE			Camembert	Emmental à la coupe	
DESSERT	 Yaourt mixé fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot 	Fruit	 Entremet caramel du chef	Purée de pommes BIO	Donut



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 12 octobre

au 16 octobre

, le Chef vous propose



	HIVER	PRINTEMPS	KOLOR ROSE	ÉTÉ	AUTOMNE
ENTREE		Macédoine mayonnaise		Taboulé oriental (semoule BIO)	
PLAT PROTIDIQUE	Potée de lentilles au jambon (plat complet)	Pâtes aux légumes (petits pois, poireaux, champignons)	Chili sin carne (végétal)	Timbale de colin au curcuma	Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP
ACCOMPAGNEMENT			Blé à la tomate	Riz et courgettes à la tomate	Pommes de terre et butternut
LAITAGE	Petit suisse aromatisé		Petit fruité BIO		Meule de Bray BIO
DESSERT	Pomme (locale)	Crème au chocolat BIO	Gâteau aux pralines du chef	Yaourt aromatisé framboise de la Ferme du Vieux Puits	Gâteau aux pommes 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