



Semaine du 31 août

au 4 septembre , le Chef vous propose



	PRE RENTREE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 Taboulé oriental (semoule BIO)	 Terrine de campagne locale
PLAT PROTIDIQUE		 Hachis parmentier (plat complet)	 Emincé de volaille à l'italienne	Jambon blanc	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT			 Semoule	 Coquillettes	Riz et chou-fleur BIO
LAITAGE		Camembert	Yaourt sucré BIO		
DESSERT		Purée pomme-abricot BIO	Donut	 Gélifié vanille 	 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 7 septembre au 11 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités BIO vinaigrette	Tomates au maïs	 Concombres bulgares	 Salade coleslaw (chou blanc, carottes et mayonnaise) 	
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc local 	Cordon bleu de volaille	Jambon blanc	Pasta mozza aux pois chiches et à la tomate (plat complet)  	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées	 Frites	 Tortis		
LAITAGE					Mimolette à la coupe
DESSERT	Pêche au sirop	 Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot 	 Mousse au chocolat	 Gélifié chocolat	Fruit BIO

 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

14 septembre

au

18 septembre

, le Chef vous propose



CIVILIZA
by newrest

Mésopotamie

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE				 Salade de bougour, concombre et maïs	 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Mac'n cheese - macaronis au fromage (plat complet)  	Emincé de volaille sauce poireaux, ail et persil 	 Rôti de porc froid local 	Emincé de filet de poulet rôti	 Sauté de porc braisé
ACCOMPAGNEMENT		 Blé	Purée	 Carottes BIO Pommes vapeur 	Riz
LAITAGE	Fromage bûchette	Petit moulé nature	Petit croc'lait		
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Salade de fruits à la fleur d'oranger	 Entremet au chocolat du chef	Yaourt nature sucré de la ferme de la Porte de Fer	Fruit



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 21 septembre au 25 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie local 	 Betteraves, maïs et œuf	 Salade Olivier (macédoine, œuf dur et cornichon)		
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis (plat complet)	Accras de morue	 Aiguillettes de poulet aux champignons noirs	 Macaronis aux légumes  provençaux (plat complet végétal)	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		Frites	Mélange 3 riz		Trio de légumes (pomme de terre, carotte, courgette)
LAITAGE				Camembert	Mimolette à la coupe
DESSERT	Compote pomme banane BIO	Yaourt aromatisé	 Gâteau du chef au pavot	 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 !

newrest

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	Gratin de pommes de terre, chou-fleur et jambon (plat complet)	Nuggets de poulet	Raviolinis au fromage (plat complet)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Semoule Mélange de légumes oriental		Torti		Coquillettes Courgettes BIO
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Camembert	Petit moulé nature	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit BIO	Flan nappé caramel	Gâteau du chef saveur pain d'épices	Mousse au chocolat	Fruit


 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim


 Préparé par notre chef


 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !