













CARAIBES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	Radis		Salade verte	 Salade de beterraves maïs et œufs
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet		 Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)	 Cœur de colin au citron
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Chou-fleur béchamel		Tortilla de blé (galette pour fajitas)	semoule
LAITAGE	 Meule de Bray BIO	 Carré de vache BIO		Petit moulé nature	
DESSERT	Gélifié caramel	Mousse au chocolat		 Fruit BIO	 Crème dessert vanille de la 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 !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		concombres vinaigrette		 Crudités BIO vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE		 Rôti de porc local au jus*		Feuilleté au chèvre	Jambonneau
ACCOMPAGNEMENT		Riz		 Lentilles cuisinées	 pâtes BIO
LAITAGE		 Vache qui rit BIO		 Pont L'Evêque AOP	Petit suisse aromatisé
DESSERT		Fruit		Fruit (fraises sous réserve)	Tranche de quatre quarts

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

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Pastèque		Pommes de terre vinaigrette	Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe au fromage BIO	Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal)		Croque-monsieur*	Cœur de colin sauce à l'aneth
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes			Salade verte	Carottes BIO
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe		Petit fruité BIO	Camembert
DESSERT	Coupelle pomme	Yaourt BIO aromatisé vanille		Gâteau aux pépites de chocolat	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

23 juin

au

27 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon (à couper par vos soins)	Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)		 Concombres vinaigrette	Pastèque (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	 Salade piémontaise sans porc  (plat complet)	Viande de dinde pour kebab		Cordon bleu de volaille	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (ode, carotte, courgette)	Pain pita et mayonnaise		 Carottes BIO	 Macédoine mayonnaise
LAITAGE	 Camembert BIO			Emmental à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré		Fruit	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

30 juin

au

4 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	Pastèque		 Crudités BIO mayonnaise	Melon (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Œufs durs mayonnaise	 Beignets de calamars sauce cocktail		Cheeseburger	 Rôti de porc* local
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Farfalle		Frites	 Pommes de terre vinaigrette
LAITAGE	Edam à la coupe	 Camembert BIO			 Petit fruité BIO
DESSERT	 Yaourt sucré BIO	Gélifié vanille		Mini brownie	 Gâteau au yaourt 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