



Semaine du 5 mai

au

9 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Crudités BIO vinaigrette	 Salade de pomme de terre, maïs, concombre			 Salade Coleslaw
PLAT PROTIDIQUE	 Gnocchi au fromage (plat complet)	 Paupiette de veau Marengo			Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT		 Courgettes BIO			Purée
LAITAGE		Edam à la coupe			Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Yaourt framboise en seau de la ferme du vieux Puits	Fruit			 Purée de pommes BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



AROM
Graines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)	Tomate vinaigrette		Saucisson à l'ail	 Salade de pâtes BIO
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise	 Cœur de colin crème de curry		Rôti de boeuf	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre à la tomate	 Pommes vapeur		Blé	<i>Chou-fleur Bérthomé</i>
LAITAGE	Camembert	 Meule de Bray BIO		Petit suisse sucré	
DESSERT	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	Fruit		 Gâteau du chef aux graines de pavot	Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Vieille Abbaye



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du

19 mai

au

23 mai , le Chef vous propose



Grande Bretagne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé oriental	 Salade au boulgour  BIO		Terrine basque de campagne locale	 Tomate et concombre en dés
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de volaille au paprika	Accras de morue		 Emincé de bœuf Marengo	 Flan de légumes
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes BIO	Haricots verts		Riz	Pommes rissolées
LAITAGE		Fondu Président		 Carré de vache BIO	Edam à la coupe
DESSERT	 Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	Mousse au chocolat		Fruit	 Purée de pommes 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

26 mai

au

30 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Concombres vinaigrette	Tomate vinaigrette			
PLAT PROTIDIQUE	 Couscous aux pois chiches	 Langue de porc vinaigrette*			
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vinaigrette			
LAITAGE	 Yaourt sucré BIO	Petit moulé nature			
DESSERT	Madeleine	 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