


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 <b>Potage du Chef</b> 	<b>Crêpe au fromage</b>		 <b>Crudités BIO</b>	<b>Beignets d'oignons</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Nuggets de poulet</b>	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>		 <b>Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP</b>	 <b>Cœur de colin façon aioli</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Courgettes BIO</b>		<b>Semoule</b>	<b>Torti</b>	 <b>Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts</b> 
LAITAGE	<b>Fromage bûchette</b>	 <b>Meule de Bray BIO</b>		<b>Camembert</b>	<b>Tartare ail et fines herbes</b>
DESSERT	 <b>Entremets vanille du chef</b>	<b>Beignet pomme</b>		 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>	 <b>Fruit BIO</b>

 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	Salade de pâtes au surimi 	Salade au boulgour BIO 		Haricots verts vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Falafels BIO en sauce 	Cordon bleu de volaille		Gratin de pâtes aux moules (plat complet)	Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Carottes rondelles		Coquillettes	Haricots verts
LAITAGE	Gouda à la coupe	Yaourt aromatisé		Camembert BIO	
DESSERT	Flan nappé caramel	Tranche de quatre-quarts		Fruit	Yaourt à la poire, 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


17 mars

au

21 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins) 	 Carottes râpées		 Pommes de terre vinaigrette	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet barigoule (sauce à l'artichaut) 	Lasagnes bolognaises (plat complet)		Poisson Pané	Jambon blanc
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts BIO	Courgettes		Carottes	 Lentilles cuisinées
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit moulé nature		 Yaourt sucré BIO	 Petit fruité BIO
DESSERT	Fruit	Gélifié chocolat		Madeleine	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat

 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

24 mars


au


28 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées	Salade de riz au surimi		Salade de pépinettes aux dés de volaille	 Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)	Rôti de porc froid* local		Langue de bœuf sauce charcutière	 Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Purée de carottes		Riz	Frites
LAITAGE	Fondu Président	 Yaourt sucré BIO			Gouda à la coupe
DESSERT	 Purée de pommes BIO	Fruit		 Crème dessert au chocolat en seau Ferme du Vieux Puits	Fruit

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**