










Semaine du 2 septembre au 6 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Tomate		 Crudités BIO	Saucisson à l'ail *
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		 Rôti de porc (local)*	Feuilleté au saumon
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Semoule		 Lentilles cuisinées	 Haricots verts BIO
LAITAGE	Petit Suisse aromatisé	Crème de gruyère		Petit moulé nature	Edam à la coupe
DESSERT	 Purée de pommes BIO	 yaourt aromatisé vanille BIO		Fruit	Gélifié vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux






Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 9 septembre au 13 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	Salade de pâtes multicolores		 Taboulé au boulgour <b>BIO</b>	Tomate
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf		 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	 Emincé de volaille basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Carottes		Brocolis	Riz
LAITAGE	Camembert			Petit moulé nature	Meule de Bray <b>BIO</b>
DESSERT	 Fruit <b>BIO</b>	 Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot		 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**
















Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM' FRUITS  
ET BAIES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 <b>Lentilles vinaigrette</b>	 <b>Betteraves BIO vinaigrette</b>		 <b>Crudités BIO</b>	 <b>Taboulé aux baies de goji</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Beignets de chou-fleur</b>	 <b>Farfalle à la bolognaise (plat complet)</b>		 <b>Rôti de porc* sauce au Neufchâtel AOP</b>	<b>Poisson pané</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Blé à la tomate</b>	<b>Farfalle</b>		 <b>Pommes vapeur</b>	 <b>Carottes BIO</b>
LAITAGE	 <b>Camembert BIO</b>	<b>Emmental à la coupe</b>			
DESSERT	<b>Coupelle pomme fraise</b>	<b>Fruit</b>		 <b>Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits</b>	<b>Chou vanille</b>



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !







**newrest**





Semaine du 23 septembre au 27 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	 Betteraves, maïs et œuf		Tomate	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Jambon blanc		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)	Coquillettes		Purée	Haricots verts
LAITAGE	 Vache qui rit BIO	Carré de l'Est		Petit Suisse aromatisé	 Meule de Bray BIO
DESSERT	Flan nappé caramel	Madeleine marbrée chocolat		 Fruit BIO	Gélifié chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !