



Semaine du 3 février

au

7 février, le Chef vous propose



AROM'
AGRUMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de blé à la macédoine	 Paté de foie		 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Nuggets de poulet	Emincé de volaille sauce à l'orange
ACCOMPAGNEMENT	Purée			Courgettes/Pommes vapeur	Endives braisées/Blé
LAITAGE	Gouda à la coupe			Fondu Président	Camembert
DESSERT	Gélifié chocolat	 Yaourt enseau aromatisé framboise ferme du vieux bruits		Fruit	 Gâteau moelleux du chef au citron jaune



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

24 février

au

28 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de semoule, carottes, maïs	Potage à la tomate		Farine de campagne locale* (à couper par vos soins)	Carottes râpées
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc local* à la diable	Beignets de calamars sauce tartare		Emincé de volaille à l'indienne	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	Pommes vapeur/Fondue de poireaux		Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	Roqui-Velles
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit suisse aromatisé			Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel	Madeleine		Yaourt sucré (enseau) Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest