



Semaine du 6 janvier

au 10 janvier

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage aux légumes	 Lentilles vinaigrette		 Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc froid 	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal) 		Rôti de bœuf	Coquillettes au jambon*  (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	 Chou-fleur béchamel			 Pommes vapeur/Julienne de légumes	
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Edam à la coupe		Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Coupelle pomme	Fruit		Flan nappé caramel	Galette des rois



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**










Semaine du

13 janvier

au

17 janvier, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées 	Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 		Salade de boulgour 	Pommes de terre vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE	Hachis parmentier (plat complet) 	Emincé de poulet au paprika 		Cordon bleu de volaille 	Cœur de colin à la crème de ciboulette 
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre et butternut 		Purée de carottes	Riz
LAITAGE		Yaourt aromatisé		Petit moulé nature	Emmental à la coupe
DESSERT	Yaourt à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot 	Fruit		Coupelle pomme	Biscuit fourré fraise



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du

20 janvier

au

24 janvier , le Chef vous propose



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri mayonnaise	Ocopa (pommes de terre sauce fromage blanc et piment DOUX)	Potage aux légumes	Crêpe au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Emincé de bœuf au paprika	Rôti de porc *	Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Carottes bâtonnets à la crème/Haricots verts	<i>Trio de légumes</i>	Coquillettes	
LAITAGE	Gouda à la coupe		Coulommiers	Crème de gruyère
DESSERT	Coupelle pomme	Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits	Mousse au chocolat	Gâteau au yaourt du chef



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

27 janvier

au

31 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves et maïs	Chou blanc sauce fromage blanc		Salade verte	Salade de semoule, carotte, maïs
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars sauce tartare	Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP		Rôti de bœuf	Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Carottes Pommes vapeur	Riz/Choux de Bruxelles		Frites	Epinards/Bouलगour
LAITAGE	Petit suisse aromatisé				Pâte à tartiner
DESSERT	Flan nappé caramel	Purée pomme banane Egalim (poche de 3 kg)		Yaourt à la fraise de la chapelle Brestot (en seu)	Crêpe nature



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

