



Semaine du 4 novembre

au

8 novembre, le Chef vous propose











AROM'
CAFE ET
CHOCOLAT

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	 Potage maison	Coleslaw rouge (carottes et chou)  (sauce mayonnaise)	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Salade de pommes de terre à la crème de café
PLAT PROTIDIQUE	Pilon de poulet rôti	Parmentier de lentilles  (plat complet végétal)	 Cœur de colin sauce Aurore	 Rôti de porc braisé*
ACCOMPAGNEMENT	Carottes		Haricots verts	Choux de Bruxelles/Carottes
LAITAGE	Coulommiers	Petit moulé nature	Emmental à la coupe	Camembert
DESSERT	Fruit	Coupe de pomme	Fruit	 Gâteau du chef au chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux






Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 11 novembre au 15 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage aux légumes		Salade verte	 Salade de boulgour au surimi
PLAT PROTIDIQUE		Emincé de poulet au paprika		 Tartiflette* (plat complet)	 Poisson pané/Pommes vapeur
ACCOMPAGNEMENT		 Semoule/Carottes			
LAITAGE		Confiture			Edam à la coupe
DESSERT		Tranche de quatre-quarts		Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits 	Mousse citron

 Préparé par notre chef

 es produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !













Semaine du

18 novembre

22 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées 	Salade de bologour, pois chiches, betteraves 		Potage à la tomate 	Crêpe au fromage 
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille/Petits pois	Rôti de porc * à la normande 		Langue de bœuf sauce charcutière 	Haché de veau/Brocolis/Torti 
ACCOMPAGNEMENT		Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet) 		Pommes vapeur/Haricots verts 	
LAITAGE	Petit as ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine		Coupelle pomme abricot	Fruit

 Préparé par notre chef

 es produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest










Semaine du

25 novembre

à 29 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Lentilles vinaigrette	 Betteraves vinaigrette		 Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	 Chou rouge vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille sauce basquaise	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)		 Croquettes de maïs	Rôti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Riz			Dahl de lentilles corail au lait de coco	Frites
LAITAGE	Camembert	Emmental à la coupe		Petit moulé nature	
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit		Gélifié chocolat	 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot

 Préparé par notre chef

 es produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest