




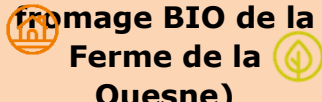






Semaine du 2 février

au

6 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage aux légumes	 Crudités BIO vinaigrette		Salade verte	
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne*		 Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)	 Cœur de coin crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	 Torti	Haricots verts			Blé
LAITAGE				Petit moulé ail et fines herbes et fruit	Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer		 Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)	Crème de dessert au chocolat BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef









Les produits locaux

*Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



	LUNDI	MARDI	ETATS UNIS		VENDREDI
ENTREE				Potage à la tomate	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	 Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)	 Parmentier d'EDO (plat complet à l'EDO BIO)		 Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)	Jambon blanc *
ACCOMPAGNEMENT					 Pommes vapeur
LAITAGE	Emmental à la coupe	Meule de Bray BIO			
DESSERT	Gélifié chocolat	Fruit		 Fruit BIO	Biscuit fourré abricot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

*Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !