



Semaine du 30 mars au

3 avril, le Chef vous propose



REPAS DE PAQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREE	Bettraves BIO vinaigrette	Carottes râpées		Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Torti à la volaille et tomate (plat complet)	Brandade de poisson (plat complet)		Rôti de porc Orloff* Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)
ACCOMPAGNEMENT				Purée de carottes
LAITAGE		Emmental à la coupe		Petit suisse aromatisé
DESSERT	Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Fruit BIO	Gâteau au chocolat du chef	Madeleine



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

* Plat contenant du porc

newrest

Semaine du 6 avril

au 10 avril

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	BRESIL	VENDREDI
ENTREE		 Carottes râpées à l'orange  Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		
PLAT PROTIDIQUE			 Emincé de poulet thaï	Nuggets de poisson
ACCOMPAGNEMENT			Riz BIO	Torti
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Pavé demi sel
DESSERT		Yaourt BIO aromatisé à la vanille	 Duo ananas et mangue	Mousse au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

* Plat contenant du porc