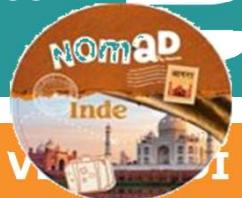




Semaine du 2 mars au

6 mars, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE					
PLAT PROTIQUE	Feuilleté au chèvre	Jambon blanc *		 Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP	 Emincé de poulet korma
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées	Blé 50 % Julienne de légumes 50 %		 Torti	Riz
LAITAGE	Yaourt sucré	Mimolette à la coupe		Yaourt sucré BIO	Petit moulé nature
DESSERT	Madeleine	Yaourt aromatisé		 Gâteau au yaourt du chef	Ananas au sirop (livré en boîte)



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 9 mars

au 13 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIQUE	Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit	Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)		Cœur de colin à la crème de persil	Crudité BIO vinaigrette
ACCOMPAGNEMENT	Semoule				Boulgour
LAITAGE	Gouda BIO	Yaourt sucré BIO			Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel	Tranche de quatre-quarts			Fruit BIO
					Fondu Président et yaourt aromatisé



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

16 mars

au

20 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MEXIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail fumé*	 Crudités BIO vinaigrette			 Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 
PLAT PROTIQUE	Omelette BIO provençale	Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)		 Flan de légumes du chef	Jambon blanc *
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées			 Coquillettes	Frites
LAITAGE				Yaourt sucré	
DESSERT	Fruit	Fondu Président et yaourt aromatisé		Madeleine	 Gâteau du chef aux pépites de 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

newrest



Semaine du

23 mars

au

27 mars, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron				Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIQUE	  Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)	 Feuilleté au saumon		  Sauté de bœuf Normand Herbager	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		 Chou-fleur béchamel		Falafels BIO en sauce	Riz
LAITAGE	Fondu Président	Camembert BIO			Yaourt BIO aromatisé à la vanille
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		 Yaourt à la framboise en seau Ferme du Vieux Puits	Madeleine marbré au chocolat



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