









Semaine du 27 avril

au

1 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 <b>Mousse de petits pois à tartiner</b>	
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>	<b>Nuggets de poulet BIO</b>		 <b>Cœur de colin crème de ciboulette</b>	
ACCOMPAGNEMENT		<b>Carottes</b>		 <b>Chou-fleur BIO béchamel 30% Pommes vapeur 70%</b>  	
LAITAGE	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>			
DESSERT	<b>Pêche au sirop (en boîte)</b>	<b>Purée pomme fraise BIO</b>		<b>Fruit</b>	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !











Semaine du 4 mai

au 8 mai

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 <b>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</b>	
PLAT PROTIDIQUE	<b>Rosti de légumes</b>	 <b>Saucisse de Francfort*, local</b>		 <b>Langue de bœuf sauce tomate</b>	
ACCOMPAGNEMENT	<b>Petits pois</b>	<b>Haricots verts BIO</b>		 <b>Coquillettes</b>	
LAITAGE	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Yaourt sucré BIO</b>			
DESSERT	<b>Fruit BIO</b>	<b>Tranche de quatre quarts</b>		<b>Yaourt framboise en seau de la ferme du vieux Puits</b>	 



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 !





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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Tomates vinaigrette</b>			
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Torsades aux légumes provençaux (plat complet)</b> 	 <b>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</b> 			
ACCOMPAGNEMENT					
LAITAGE	 <b>Yaourt mixé en pot à la fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot</b> 	 <b>Meule de Bray BIO</b>			
DESSERT	<b>Petit moulé ail et fines herbes et fruit</b>	 <b>Fruit BIO</b>			

 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**





Semaine du 18 mai au 22 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</b>			 <b>Terrine basque de campagne* locale</b>	
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Noix de joue de porc confite sauce brune*</b>	<b>Crêpe au fromage BIO</b>		 <b>Dos de colin sauce oseille</b>	
ACCOMPAGNEMENT	<b>Chou-fleur BIO</b>	 <b>Purée de carottes</b>		 <b>Pommes vapeur 70% courgettes 30 %</b>	
LAITAGE		<b>Petit fruité BIO</b>			
DESSERT	<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Tranche de quatre quarts</b>		 <b>Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Porte de Fer</b>	

 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**



Semaine du 25 mai au 29 mai , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE				Salade verte	 Tomate mozzarella
PLAT PROTIDIQUE		Jambon blanc*		 Edo BIO façon chili	Lasagnes à la bolognaise (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Haricots verts		Riz BIO	
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes		Petit fruité BIO	Tomme blanche
DESSERT		Yaourt BIO aromatisé vanille			 Gâteau du chef 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

**newrest**