Semaine du 2 novembre au 6 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Potage à la tomate**			**Pâté de foie**
PLAT PROTIDIQUE	**Riz cantonnais végétal (plat complet)**	**Rôti de porc ***	**Emincé de poulet au paprika**	**Goujons de poulet**	**Cordon bleu de volaille**
ACCOMPAGNEMENT		**Mélange de légumes oriental & Semoule**	**Pommes vapeur**	**Torti**	**Frites**
LAITAGE	**Mimolette à la coupe**	**Yaourt sucré BIO**	**Petit suisse sucré**	**Fondu Président**	
DESSERT	**Mousse au chocolat**		**Tranche de quatre-quarts**	**Ananas frais**	**Gâteau du chef au citron**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Semaine du 9 novembre au 13 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					**Salade de blé au surimi**
PLAT PROTIDIQUE	**Coquillette de volaille au pistou (plat complet)**	**Haché de veau**		**Accras de morue**	**Tartiflette* (plat complet)**
ACCOMPAGNEMENT		**Riz & Haricots verts**		**Butternut et pommes de terre**	
LAITAGE	**Petit suisse aromatisé**	**Camembert**		**Edam à la coupe**	
DESSERT	**Fruit**	**Yaourt aromatisé BIO**		**Crème dessert vanille**	**Compote de pomme**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 16 novembre au 20 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Terrine de campagne**	**Carottes râpées locales vinaigrette**	**Betteraves BIO vinaigrette**	**Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate)**	
PLAT PROTIDIQUE	**Nuggets de blé**	**Brandade de poisson (plat complet)**	**Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet)**	**Sauté de porc* braisé & Emincé végétal braisé**	**Gratin de gnocchi sauce tomate (plat complet)**
ACCOMPAGNEMENT	**Carottes**			**Trio BIO au brocolis & Riz**	
LAITAGE					**Meule de Bray BIO**
DESSERT	**Crêpe fourrée chocolat**	**Gélifié caramel**	**Moelleux du chef aux myrtilles**	**Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer**	**Fruit**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 23 novembre au 27 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Carottes râpées locales à l'orange**	**Betteraves BIO vinaigrette**	**Terrine de campagne**		**Salade de lentilles, concombre, haricot mungo**
PLAT PROTIDIQUE	**Coquillettes au jambon* (plat complet)**	**Saucisse de Francfort**	**Emincé de poulet sauce au miel**	**Flan de brocolis au fromage**	**Ragoût de bœuf**
ACCOMPAGNEMENT		**Chou choucroute & Pommes vapeur**	**Macaronis**	**Frites**	**Riz BIO**
LAITAGE				**Emmental à la coupe**	
DESSERT	**Purée de pommes BiO**	**Gélifié vanille**	**Entremets du chef au caramel**	**Fruit BIO**	**Yaourt mixé mangue passion**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne