



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon				Saucisson à l'ail *
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	 Poisson pané		 Rôti de porc (local)*	Œufs durs béchamel
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Haricots verts		 Lentilles cuisinées	Pommes vapeur
LAITAGE		Crème de gruyère		Petit suisse sucré	
DESSERT	Tranche de quatre-quarts	Yaourt aromatisé		Fruit	Gélifié vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					Paté de foie
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort* (local)	Rôti de bœuf		 Cordon bleu de volaille	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Pommes rissolées		Brucolis	Riz
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature		Torti	
DESSERT	Fruit	 Coupelle pomme		 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Yaourt aromatisé



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



AROM'
FRUIT ET BAIES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE				Salade verte	
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de chou-fleur	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)		 Rôti de porc* sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate	Farfalle		 Pommes vapeur	Riz
LAITAGE	Yaourt sucré	Fromy		Petit moulé nature	
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		 Coupelle pomme	Chou vanille



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

23 septembre au 27 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Betteraves, maïs et œuf			
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Poisson pané		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Emincé de bœuf marengo
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)	Coquillettes		Purée	Haricots verts
LAITAGE	Crème de gruyère			Camembert	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé		 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 30 septembre au 4 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de pommes de terre concombre et maïs			
PLAT PROTIDIQUE	 Tarte aux poireaux	Poulet rôti		 Coquillettes au jambon* (plat complet)	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Choux de Bruxelles		Epinards	 Haricots beurre à la tomate
LAITAGE	Camembert			Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel		Madeleine	Yaourt aromatisé



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 7 octobre

au 11 octobre

, le Chef vous propose



AROM' RACINES
ET ECORCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Potage à la tomate				
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	 Chipolatas* (local)		Rôti de porc local	 Cari de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni	Haricots verts		Frites	Riz
LAITAGE		Pont L'Evêque AOP		Petit moulé nature	Rondelé aux noix
DESSERT	 Gélifié vanille	Fruit		Coupelle pomme	 Gâteau du chef pomme cannelle



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

14 octobre

au

18 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
PLAT PROTIDIQUE	 Risotto tomate fromage (plat complet végétal)	 Emincé de poulet aux poireaux		 Gratin de chou- fleur au jambon* (plat complet)	 Rôti de porc braisé
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Haricots verts		Partailie	 Pommes vapeur
LAITAGE	Camembert	Yaourt aromatisé		Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Mousse au chocolat	Coupelle pomme		Fruit	Biscuits petit beurre



Préparé par notre chef

Les produits locaux



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest