



**POLYNESIE**

|                 | LUNDI                       | MARDI                               | MERCREDI                              | JEUDI  | VENDREDI   |
|-----------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| ENTREE          | Terrine de campagne* locale | Radis                               | Salade Tahitienne (riz, avocat, thon) | Betteraves BIO et maïs vinaigrette               | Salade de blé estivale (blé, tomate, poivron, basilic) |
| SP-SV           | Carottes râpées au citron   |                                     |                                       |  |  |
| PLAT PROTIDIQUE | Moules à la crème           | Curry de patates douces             | Cœur de colin sauce citron vert       | Sauté de bœuf Normand sauce charcutière          | Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)    |
| SP-SV           |                             |                                     |                                       | Omelette   |  |
| ACCOMPAGNEMENT  | Frites                      | Chou-fleur béchamel et coquillettes | Riz                                   | Pommes de terre rissolées                        | Tortilla de blé (galette pour fajitas)                 |
| LAITAGE         | Meule de Bray BIO           | Yaourt sucré BIO                    | Vache qui Rit BIO                     | #REF!  | Camembert  |
| DESSERT         | Fruit                       | Mousse au chocolat                  | Gâteau du chef à l'ananas             | Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits | Fruit BIO  |



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim




















Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



|                 | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|-----------------|---|--|---|--|--|
| ENTREE          |  <b>Tomate entière</b>   |  <b>Crudités BIO</b><br>vinaigrette<br> |  <b>Houmous du chef,</b><br>à tartiner | <b>Terrine de saumon</b>   |  <b>Concombres</b><br>vinaigrette |
| SP-SV           |   |  |   |  |                                   |
| PLAT PROTIDIQUE | <b>Cordon bleu de volaille</b>  |    |   | <b>Rôti de porc local *</b>  | <b>Cœur de colin à la</b><br>crème de<br>ciboulette  |
| SP-SV           | <b>Croquettes de maïs</b>   | <b>Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)</b>   | <b>Gratin de gnocchi (à la tomate, plat complet)</b>  |  <b>Tarte aux poireaux</b>  |  |
| ACCOMPAGNEMENT  |   <b>Frites</b> |  |   |  <b>Lentilles cuisinées</b> | <b>Riz</b>   |
| LAITAGE         | <b>Yaourt sucré BIO</b><br>  |  | <b>Petit suisse aromatisé</b>   |  <b>Vache Qui Rit BIO</b> |  <b>Pont L'Evêque AOP</b>       |
| DESSERT         | <b>Madeleine</b>  |  <b>Compote pomme EGALIM en poche</b>   | <b>Donut sucré</b>  | <b>Fruit</b>   |  <b>Fruit BIO</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

15 juin

au

19 juin, le Chef vous propose



PETITS GOURMETS :  
LE CHOIX DES ENFANTS  
DE CLERES



|                 | LUNDI                        | MARDI  | MERCREDI                                  | JEUDI  | VENDREDI  |
|-----------------|------------------------------|--|---|--|---|
| ENTREE          | Pastèque                     | Salade fermière<br>(haricot vert, maïs, œuf)                   | Salade verte                              | Salade de riz<br>(riz, œuf, tomate)            | Pâté de foie* local   |
| SP-SV           |                              |  |   |  | Salade de torti<br>tricolores,<br>concombre, et<br>mozzarella |
| PLAT PROTIDIQUE | Jambonneau*                  | Macaroni à la<br>volaille et sauce<br>tomate<br>(plat complet) | Lasagnes<br>bolognaises<br>(plat complet) | Colombo de porc<br>à l'ananas*                 | Lentilles cuisinées<br>aux légumes<br>provençaux              |
| SP-SV           | Poisson pané                 | Omelette   | Boulettes<br>végétales à<br>l'indienne    | Omelette                                       |   |
| ACCOMPAGNEMENT  | Pommes rissolées             |  |   | Courgettes BIO<br>Macaroni                     | Haricots verts  |
| LAITAGE         | Petit suisse<br>aromatisé    | Emmental à la<br>coupe   | Yaourt sucré BIO                          | Petit croc'lait                                | Camembert   |
| DESSERT         | Coupelle pomme<br>fraise BIO | Crème dessert<br>au chocolat BIO                               | Madeleine                                 | Gâteau du chef<br>rhubarbe et fruits<br>rouges | Fruit BIO   |



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

22 j

au

26 juin , le Chef vous propose



|                 | LUNDI                                   | MERCREDI   | JEUDI              | VENDREDI                       |
|-----------------|---|--|--------------------|--------------------------------|
| ENTREE          | Melon                                   | Tomate et salade<br>(en vrac à préparer<br>pour garnir le pain,<br>ou en salade) | Melon              | Terrine de<br>campagne* locale |
| SV-SP           |   |  |                    | Pastèque                       |
| PLAT PROTIDIQUE | Flan de brocolis au<br>fromage          | Viande de dinde<br>pour kebab  | Jambon blanc*      | Nuggets de poulet<br>BIO       |
| SV-SP           |   | Falafels BIO   | Croquettes de maïs | Brandade de<br>poisson         |
| ACCOMPAGNEMENT  | Coquillettes                            | Pain pita et<br>mayonnaise   | Pommes vapeur      | Petits pois                    |
| LAITAGE         | Petit moulé<br>ail et fines herbes      |  | Fromage bûchette   | Emmental à la<br>coupe         |
| DESSERT         | Yaourt BIO<br>aromatisé à la<br>vanille | Flan nappé<br>caramel  | Ile flottante      | Fruit BIO                      |
|                 |   |  |                    | Donut                          |



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest













Semaine du

29 juin

au

3 juillet , le Chef vous propose



|                 | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|-----------------|--|--|----------|---|---|
| ENTREE          | <b>Betteraves</b>  |  <b>Pastèque</b>  |          |  <b>Crudités BIO vinaigrette</b>   | <b>Melon</b>  |
| SP-SV           |  |  |          |   |   |
| PLAT PROTIDIQUE | <b>Raviolis</b>  |   <b>Pasta mozza aux pois chiches et tomate (plat complet végétal)</b> |          | <b>Cheeseburger</b>   | <b>Jambon blanc*</b>  |
| SP-SV           | <b>Raviolis de légumes</b>   |  |          | <b>Fishburger</b>   | <b>Surimi mayonnaise</b>  |
| ACCOMPAGNEMENT  |  |  |          | <b>Frites</b>   | <b>Chips</b>  |
| LAITAGE         | <b>Camembert</b>   | <b>Gouda BIO portion</b>    |          |   | <b>Petit fruité BIO</b>          |
| DESSERT         | <b>Purée de pommes BIO</b>  | <b>Mousse au chocolat</b>  |          | <b>Mini brownie</b>   |  <b>Gâteau au yaourt du chef</b> |



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**