



Semaine du 5 octobre

au

9 octobre , le Chef vous propose



EGYPTE ANTIQUE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Betteraves BIO vinaigrette	 Pommes de terre en salade	Crudités BIO vinaigrette	 Potage à la carotte	 Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Croque-monsieur*	Goujons de poulet pané	 Torti bolognaise au basilic (plat complet)	 Blanquette de poisson	 Falafels BIO en sauce
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Haricots verts BIO		 Chou fleur béchamel	Boulgour
LAITAGE		Vache Qui Rit BIO	Camembert	Emmental à la coupe	Petit croc'lait
DESSERT	 Yaourt mixé fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit BIO	 Entremets caramel du chef	 Purée de pommes BIO	Fruit (raisin sous réserve)



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 12 octobre au 16 octobre

, le Chef vous propose



KOLOR ROSE					
	HIVER	PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE	
ENTREE	 Crudités BIO vinaigrette 	Radis	 Chou-fleur sauce cocktail	 Taboulé Oriental bio 	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 
PLAT PROTIDIQUE	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	 Nuggets de blé BIO 	Jambon blanc*	Timbale de colin au curcuma	 Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP* 
ACCOMPAGNEMENT	Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)	Coquillettes	 Pommes vapeur 	 Courgettes à la tomate et boulgour bio 	 Riz BIO 
LAITAGE	Petit moulé nature	Fondu Président	Petit fruité BIO		Meule de Bray BIO
DESSERT	 Pomme (locale)	 Crème au chocolat BIO	 Gâteau aux pralines du chef	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux puits 	 Gâteau aux pommes du chef



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 19 octobre au 23 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise) 	 Carottes râpées 	Salade verte	 Salade de chou chinois (chou chinois, carotte, germe de haricot mungo)	 Tomate vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars	 Gratin de pommes de terre au fromage de montagne (plat complet) 	 Coquillettes au jambon* (plat complet) 	Paupiette de dinde à l'ancienne	 Timbale de colin au curry
ACCOMPAGNEMENT	 Epinards béchamel			 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette) 	 Fondue de poireaux
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Edam à la coupe
DESSERT	Fruit	 Entremets vanille du chef	Fruit	Madeleine marbrée	 Gâteau au yaourt du chef



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 26 octobre au 30 octobre , le Chef vous propose



HALLOWEEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Salade de semoule, carottes et maïs 	 Potage aux légumes 	 Potage à la carotte 	 Salade aux 3 légumes (chou-fleur, maïs, carottes)	 Salade de racines (betteraves et carottes)
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal) 	Jambon blanc*	 Timbale de colin au curcuma	 Rôti de porc sauce diable* 
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes en dés		Frites	Riz	Tortis 3 couleurs
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Mimolette à la coupe
DESSERT	 Flan nappé caramel	 Crêpe fourrée chocolat	Fruit	 Coupelle pomme	 Carrot cake du chef (gâteau à la carotte)



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest