



Semaine du 4 novembre au 8 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	Coleslaw rouge (carottes et chou craquelé mayonnaise)		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Salade de pommes de terre à la crème de café
PLAT PROTIDIQUE	Omelette	 Beignets de calamars		 Cœur de colin sauce Aurore	 Rôti de porc braisé*
ACCOMPAGNEMENT	 Pommes vapeur	LENTILLES CUISINÉES		Haricots verts	Carottes
LAITAGE	Yaourt sucré	Fondu Président		Petit suisse aromatisé	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel		Fruit	 Gâteau du chef au chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 11 novembre au 15 novembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves vinaigrette		 Carottes râpées	 Chou-fleur sauce cocktail
PLAT PROTIDIQUE		Tarte aux poireaux		 Tartiflette* (plat complet)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT		Semoule			MACARONI
LAITAGE		Confiture			Edam à la coupe
DESSERT		Tranche de quatre-quarts		 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits	Mousse citron



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie* local (à couper par vos soins) 	 Potage Crécy		Crêpe au fromage	 Salade Olivier (macédoine, œuf, cornichon)
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	 Rôti de porc * à la normande		Haché de veau	Nuggets de poulet
ACCOMPAGNEMENT	Petit Pois	riz		Haricots verts	TORTI
LAITAGE	Petit as ail et fines herbes	Yaourt aromatisé		Fondu Président	Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine		Coupelle pomme abricot	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	 Potage aux légumes		 Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	 Terrine de campagne* locale
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille sauce basquaise	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)		Croquettes de maïs	Fishburger
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes			 Pommes vapeur	Frites
LAITAGE	Yaourt sucré	Emmental à la coupe		Petit moulé nature	
DESSERT	Coupelle pomme	Fruit		Gélifié chocolat	 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest