


















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



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|--|----------|---|---|
| ENTREE |  Pâté de foie*  |  Betteraves, maïs et œuf | |  Salade de pâtes au surimi | Carottes râpées à l'orange |
| PLAT PROTIDIQUE |  Paupiette de veau à l'ancienne | Poisson pané | |  Parmentier de lentilles (plat complet végétal) |  Bœuf émincé normand  |
| ACCOMPAGNEMENT |  Trio de légumes (pdt, carotte, courgette) |  Carottes / Coquillettes | | |  Semoule / Haricots verts |
| LAITAGE |  Vache Qui Rit | Carré de l'Est | | Camembert |  Meule de Bray |
| DESSERT | Flan nappé caramel | Yaourt aromatisé | |  Gâteau du chef au chocolat |  Fruit |



Repas de substitution pour les végétariens



Préparé par notre chef



Les produits locaux

* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest