



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pommes de terre vinaigrette	Crudité BIO vinaigrette / Pâté de foie local		Lentilles vinaigrette	Carotte râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Croquette de maïs	Cordon bleu de volaille / Pavé végétal (aux protéines de pois)		Raclette normande (plat complet aux fromages BIO de la ferme de la Quesne / Raclette végétale	
ACCOMPAGNEMENT	Côtes de blette héchamel / TORTI	Frites			Blé
LAITAGE	Yaourt sucré				Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer		Purée pomme lisse Egalim	Crème dessert au chocolat BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest