



















Semaine du

12 janvier

au 16 janvier

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	Pâté de foie locale/ Betteraves vinaigrette 		Salade jaune (pâtes, œuf, maïs) 	Potage aux légumes 
PLAT PROTIDIQUE	 Parmentier de lentilles  (plat complet)	Paupiette de dinde au jus / Nuggets de blé 		 Sauté de bœuf Normand Herbager / Chipo végétale 	 Cœur de colin à la crème de ciboulette  / Emincé de filet de poulet rôti 
ACCOMPAGNEMENT		 Haricots verts / boulgour		Frites	Courgettes BIO / Riz 
LAITAGE	Petit moulé nature				Emmental à la coupe
DESSERT	 Purée pomme abricot BIO	Fruit		 Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot 	Gélifié vanille



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest