





























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	 Carottes 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/ Raclette végétale   	 Flan de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Côtes de blette béchamel / 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

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !