



Semaine du 2 au 8 novembre 2026 , le chef propose:



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette Elémentaire	Salade Mexicaine (haricot rouge , tomate, maïs, poivron) Elémentaire	Salade aux 3 légumes (chou-fleur, maïs, carottes locales)	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie
PLAT PROTIDIQUE	Omelette	Rôti de porc *	Emincé de poulet au paprika	Goujons de poulet	Flan au thon du chef
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Mélange de légumes oriental & Semoule	Pommes vapeur & Bâtonnière de légumes à la crème	Torti & Légumes d'hiver (pdt, carotte, navets)	Blé à la tomate & Epinards
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Camembert	Petit suisse aromatisé Elémentaire	Carré de l'Est Elémentaire
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine	Entremets du chef à la vanille	Ananas frais (à couper par vos soins)	Gâteau du chef au citron



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Un repas de substitution sera proposé aux régimes spécifiques

newrest



Semaine du 9 au 15 novembre 2026 , le chef propose:



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Lentilles vinaigrette Elémentaire	Chou rouge local vinaigrette	FÉRIÉ	Salade de semoule, carottes locales et maïs Elémentaire	Salade verte de saison Elémentaire
PLAT PROTIDIQUE	Coquille de volaille au pistou (plat complet)	Flan d'épinards au fromage		Accras de morue	Tartiflette* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT				Blé aux petits légumes	
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Camembert Elémentaire		Petit as ail et fines herbes	Petit moulu nature
DESSERT	Fruit	Yaourt aromatisé		Crème dessert vanille	Madeleine



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Un repas de substitution sera proposé aux régimes spécifiques

newrest



Semaine du 16 au 22 novembre 2026 , le chef propose:



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne	Carottes râpées locales vinaigrette Elémentaire	 Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate) Elémentaire	Taboulé oriental
PLAT PROTIDIQUE	Poisson pané	Rôti de porc au jus*	Emincé de volaille à la crème	Rôti de bœuf	Gratin de gnocchi sauce tomate (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre & Pennes	Pommes rissolées & Choux de Bruxelles	Chou-fleur béchamel & Pommes vapeur	Trio de légumes (pdt, carotte, courgette) & Riz	
LAITAGE	Camembert Elémentaire	Petit moulé nature	Petit suisse sucré		Emmental à la coupe Elémentaire
DESSERT	Crêpe fourrée chocolat	Gélifié caramel	Moelleux du chef aux myrtilles	Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Un repas de substitution sera proposé aux régimes spécifiques

newrest



Semaine du 23 au 29 novembre 2026 , le chef propose:



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Carottes râpées locales à l'orange Elémentaire	Pâté de foie	Chou blanc local vinaigrette	Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate) Elémentaire	Pommes de terre sauce fromage blanc Elémentaire
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon* (plat complet)	Saucisse de Francfort*	Emincé de poulet sauce au miel	Flan de brocolis au fromage	Ragoût de bœuf
ACCOMPAGNEMENT		Chou choucroute & Pommes vapeur	Macaronis	Frites	Carottes & Pommes vapeur
LAITAGE	Fondou Président	Petit moulé nature Elémentaire	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Madeleine marbrée	Yaourt aromatisé	Entremets du chef au caramel	Fruit	Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Un repas de substitution sera proposé aux régimes spécifiques

newrest