Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 1 février au 5 février , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE POUR LES ÉLEMENTAIRES	**Betteraves vinaigrette**	**Pâté de foie* local (à couper par vos soins)**	**Lentilles vinaigrette**	**Salade verte de saison**	**Salade de pommes de terre et maïs**
PLAT PROTIDIQUE	**Jambon blanc***	**Escalope de dinde viennoise**	**Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)**	**Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)**	**Flan de légumes**
ACCOMPAGNEMENT	**Torti**	**Epinards & Purée**			**Blé & Chou-fleur béchamel**
LAITAGE	**Camembert**	**Petit moulé ail et fines herbes**	**Pâte à tartiner**		**Fondu Président**
DESSERT	**Mousse au chocolat**	**Crêpe fourrée chocolat**	**Gaufre nature**	**Mini clafoutis aux quetsches**	**Fruit**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 8 février au 12 février , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE POUR LES ÉLEMENTAIRES	**Macédoine mayonnaise**	**Salade de riz (riz, œuf, tomate)**	**Friand au fromage**	**Tzatziki (fromage blanc au concombre)**	**Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)**
PLAT PROTIDIQUE	**Tarte au fromage**	**Potée de lentilles au jambon* (plat complet)**	**Timbale de colin au curcuma**	**Moussaka**	**Poisson pané**
ACCOMPAGNEMENT	**Riz & Epinards**		**Pommes de terre quartier avec peau & Carottes à la crème**	**Blé & Trio de carottes, aubergines, courgettes**	**Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)**
LAITAGE	**Camembert**		**Petit moulé nature**	**Mini cabrette**	**Emmental à la coupe**
DESSERT	**Donut**	**Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer**	**Entremets citron du chef**	**Gâteau du chef miel et amandes**	**Coupelle pomme**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 15 février au 19 février , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE POUR LES ÉLEMENTAIRES	**Lentilles vinaigrette**	**Pâté de foie* local (à couper par vos soins)**	**Salade verte**	**Betteraves vinaigrette**	**Salade de semoule carottes râpées et maïs**
PLAT PROTIDIQUE	**Beignets de légumes**	**Boudin blanc* (fabrication locale)**	**Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet)**	**Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)**	**Flan au thon du chef**
ACCOMPAGNEMENT	**Riz aux petits légumes**	**Carottes & Pommes vapeur**			**Fondue de poireaux & Blé à la tomate**
LAITAGE	**Camembert**	**Tartare aux noix**	**Petit suisse aromatisé**	**Petit moulé ail et fines herbes**	
DESSERT	**Gélifié au chocolat**	**Pomme cuite dans sa peau**	**Moelleux du chef aux myrtilles**	**Flan nappé caramel**	**Yaourt à la framboise de la ferme du Vieux puits (en seau)**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest