Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 02/11/2026 au 06/11/2026 , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités BIO vinaigrette	Potage à la tomate	Salade aux 3 légumes (chou-fleur, maïs, carottes locales)	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie Pommes de terre vinaigrette SP SV
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de pois chiches BIO	Rôti de porc Boulettes végétales sauce à l'indienne SV SP	Emincé de poulet au paprika Quenelles Lyonnaise sauce tomate SV	Goujons de poulet Feuilleté au saumon SV	Cordon bleu de volaille Omelette SV
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Semoule	Pommes vapeur	Torti	Blé à la tomate
LAITAGE	Emmental BIO	Yaourt sucré BIO	Camembert BIO	Fondu Président	Carré de l'Est
DESSERT	Crème au chocolat BIO	Madeleine	Tranche de quatre-quarts	Coupelle pomme poire	Flan nappé caramel

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 09/11/2026 au 13/11/2026 , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc local vinaigrette	Chou rouge local vinaigrette		Salade de semoule, carottes locales et maïs	Salade verte BIO
PLAT PROTIDIQUE	Coquillette de volaille au pistou (plat complet)	Lentilles aux légumes provençaux (plat complet)		Accras de morue	Tartiflette (plat complet) Tartiflette sans viande SP SV
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO) SV		FÉRIÉ	Butternut et pommes de terre	
LAITAGE	Petit moulé nature	Camembert		Edam	Petit moulé nature
DESSERT	Gélifié chocolat	Yaourt aromatisé BIO		Fruit BIO	Madelaine

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 16/11/2026 au 20/11/2026 , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage aux légumes	Carottes râpées locales vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate)	Taboulé à la semoule BIO
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de blé	Brandade de poisson (plat complet)	Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet)	Rôti de bœuf / Emincé végétal braisé SV	Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO			Trio BIO au brocolis	
LAITAGE	Yaourt sucré	Vache qui rit BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Meule de Bray BIO
DESSERT	Crêpe fourrée chocolat	Gélifié caramel	Moelleux du chef aux myrtilles	Madeleine	Fruit BIO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 23/11/2026 au 27/11/2026, le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Carpttes râpées locales à l'orange**	**Betteraves BIO vinaigrette**	**Terrine de campagne***	**Macédoine mayonnaise**	**Salade de lentilles, concombre, haricot mungo**
			Macédoine mayonnaise SP SV		
PLAT PROTIDIQUE	**Coquillettes au jambon (plat complet)**	**Saucisse de Francfort**	**Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)**	**Croquettes de maïs**	**Bœuf en ragoût**
	Poisson pané SV SP	**Poisson pané** SV SP			**Beignets d'oignons** SV
ACCOMPAGNEMENT	**Coquillettes** SV SP	**Pommes vapeur**		**Carottes**	**Riz BIO**
LAITAGE	**Camembert**	**Petit moulé ail et fines herbes**	**Yaourt sucré**	**Emmental**	**Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot**
DESSERT	**Purée de pommes BIO**	**Yaourt brassé fruit BIO**	**Madeleine**	**Fruit BIO**	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 30/11/2026 au 04/12/2026 , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz au surimi	Potage à la carotte	Betteraves BIO vinaigrette	Saucisson à l'ail Salade de boulgour, concombre et maïs SV SP	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rosti de légumes	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon (plat complet)	Riz au chorizo (plat complet) Beignets de calamars et mayonnaise SP SV	Langue de bœuf sauce charcutière Crousti fromage SV	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Puré	Pâtes aux légumes (poireaux, champignon, petits pois) plat complet SV SP	Pommes quartier avec peau SP SV	Pommes rissolées	Penne
LAITAGE	Petit moulé nature	Emmental BIO	Petit fruité BIO	Vache qui rit BIO	Yaourt à la framboise Ferme du Vieux Puits
DESSERT	Yaourt BIO aromatisé vanille	Clémentine	Crêpe fourrée chocolat	Flan nappé caramel	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 07/12/2026 au 11/12/2026 , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de semoule, carottes locales et maïs	Carottes râpées locales vinaigrette	Crêpe aux champignons	Salade de chou chinois (chou, carotte, haricot mungo)	Betteraves BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaise BIO (plat complet)	Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)	Boulettes végétales sauce forestière	Nems aux légumes	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT	Torsades aux légumes provençaux (plat complet SV		Riz complet	Riz	Courgettes et carottes BIO
LAITAGE	Camembert	Petit suisse arômatisé	Tartare aux noix	Gouda BIO	Tendre bleu
DESSERT	Fruit BIO	Yaourt BIO aromatisé vanille	Gâteau au chocolat du chef	Entremets du chef à la fleur d'oranger	Yaourt brassé fruit BIO

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 14/12/2026 au 18/12/2026 , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage aux légumes	Betteraves maïs et œuf	Terrine de campagne Terrine de St Jacques SP SV	Terrine Normande Terrine de saumon SP SV	Salade de pâtes BIO
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc Crêpe au fromage SP SV	Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)	Cheeseburger	Emincé de volaille sauce Normande Galette légumes et mozarella SV	Nuggets de poulet BIO Omelette BIO SV
ACCOMPAGNEMENT	Butternut et pommes de terre		Pommes duchesses	Pommes noisettes	Haricots verts BIO
LAITAGE	Petit suisse arômatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Meule de Bray BIO et local	Clémentine	Yaourt nature sucré de la ferme de la Porte de Fer
DESSERT	Crème dessert chocolat	Purée de pommes BIO	Buche de Noël au chocolat, locale	Buche de Noël au chocolat, locale	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest