



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées  	Beignets d'oignons	Houmous du chef à tartiner  	Crudités BIO (salade coleslaw mayonnaise) 	Salade de blé, betteraves et mimolette 
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises BIO (plat complet) 	Feuilleté de chèvre	Emincé de volaille façon fajitas 	Cœur de colin sauce Andalouse 	Accras de morue mayonnaise
	Poisson pané SV		Haricots rouges façon fajitas SV		
ACCOMPAGNEMENT		 Mélange de légumes oriental	Tortilla de blé (galette à garnir)	Riz	 Coquillettes
	Pommes vapeur SV				
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Petit moulé nature	 Petit fruité BIO	Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	 Fruit BIO	Galette des rois	Flan nappé caramel	Galette des rois

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

 Les produits biologiques






















 Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

newrest

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de semoule, carotte, maïs  	Pâté de foie* 	Salade verte	Crudités BIO (carottes râpées à l'orange)  	Potage aux légumes  
PLAT PROTIDIQUE	Parmentier de lentilles (plat complet)	Paupiette de dinde au jus	Tartiflette* (plat complet)  	 Rôti de bœuf 	Cœur de colin à la crème de ciboulette 
		Crêpe au fromage BIO  SV	Tartiflette fromage (plat complet)  SV SP	Poisson pané SV	
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre et butternut 		Frites	Courgettes BIO 
					Riz
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO 			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit	Crème dessert au caramel  	Yaourt mixé à la fraise  	Biscuit fouré fraise



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

\*Plat contenant du porc



Les produits biologiques



Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc
















Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





## QUEBEC


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Friand au fromage	Chou rouge vinaigrette 	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Salade verte	Carottes râpées persillées 
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de légumes	Tortilla pomme de terre oignons 	Jambon* grillé au sirop d'érable  Croquette de maïs <span>SV SP</span>	Brandade de poisson (plat complet) 	Langue de bœuf sauce tomate Poisson pané <span>SV</span>
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Petits pois	Haricots blancs		 Torti
LAITAGE	Gouda	Fromage bûchette	 Petit fruité BIO	Petit moulé nature	Fromy
DESSERT	Purée de pommes BIO 	 Crème dessert au chocolat BIO	 Moelleux du chef à la citrouille	 Fruit BIO	Coupelle pomme

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

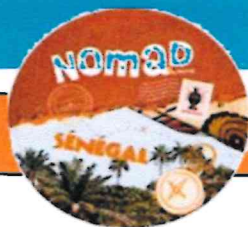
 Les produits biologiques



 Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI				MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Salade de rix (riz, œuf, tomate) 		Accras de morue		 Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc) 	Crudités BIO (salade verte) 	Potage aux légumes  	
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe jambon* emmental		Emincé de poulet sauce yassa 		Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)  		Bâtonnets frits de mozzarella 	Cœur de colin à la crème 
	Crêpe au fromage BIO 	SV SP	 Thieboudienne (poisson aux légumes)	SV	Nuggets de blé	SV SP		
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes		Riz		Chou-fleur béchamel SV SP	Pommes rissolées	Boulgour	
LAITAGE	Fondu Président		Petit fruité BIO 		Fromage buchette		Edam	
DESSERT	Fruit BIO 		Tranche de quatre-quarts		Entremets pistache du chef 	Yaourt à l'abricot  	Gélifié caramel	

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande


















SP Sans porc


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
ENTREE	Betteraves mayonnaise 	Crudités BIO (chou blanc vinaigrette) 	Friand au fromage	Chou rouge vinaigrette  	Carottes râpées au citron  			
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne*	Nuggets de poisson / ketchup	Raclette normande (plat complet) fromage  	Cœur de colin crème de curry 			
	Croquette de maïs	SV		Tarte au fromage		SV	SP	Raclette végétale (plat complet) fromage  
	Cordon bleu volaille	SP						
ACCOMPAGNEMENT	Torti 	Haricots verts	 Trio de légumes (pomme de terre, carotte, courgette) 		Blé			
LAITAGE	Yaourt sucré BIO 	Petit moulé nature	Pâte à tartiner	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda			
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	Coupelle pomme	Gaufre nature	Fruit	Crème dessert au chocolat BIO 			

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

 Les produits biologiques

 Nouveauté

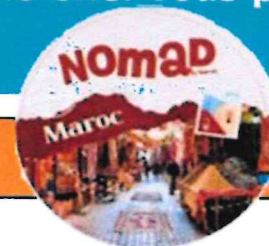
SV Sans viande















SP Sans porc


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest


ETATS UNIS




	LUNDI		MARDI	MERCREDI		JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette  		Chou-fleur sauce cocktail 	Salade coleslaw  		Potage à la tomate	Terrine de campagne* 
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes à la volaille sauce tomate (complet)  		Teddy cheese BIO (raviolis au fromage, plat complet) 	Cheeseburger		 Couscous aux boulettes d'agneau 	Beignets de calamars / mayonnaise
	Poisson pané	SV		Fishburger	SV	Boulettes végétales à l'orientale 	
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	SV		Pommes de terre quartier avec peau		Semoule 	Carottes
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	Toastinette au cheddar		Fromage bûchette	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Gélifié chocolat		Fruit	Donut		Cocktail de fruits à la fleur d'oranger	Biscuit fouré abricot

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef


 Les produits locaux \*Plat contenant du porc

 Les produits biologiques

 Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

 Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest