














Semaine du 2 décembre au 6 décembre , le Chef vous propose



AROM'
MELANGE
D'EPICES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Salade de riz au surimi	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*	 Crêpe au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Rosti de légumes	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	Beignets de calamars sauce tartare	 Poisson pané	 Saucisse de Francfort*locale
ACCOMPAGNEMENT	 Lentilles cuisinées		 Riz aux oignons	Carottes	 Farfalle
LAITAGE	Petit suisse sucré	Meule de Bray	Pâte à tartiner		Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Purée de pommes BIO	Clémentine	Gaufre nature	 Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	 Gâteau du chef aux 4 épices



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest