

















Semaine du 13 janvier au 17 janvier, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Terrine de campagne*locale</b>	 <b>Macédoine mayonnaise</b>	  <b>Crudités BIO vinaigrette</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b>	 <b>Pommes de terre vinaigrette</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Hachis parmentier (plat complet)</b>	 <b>Emincé de volaille BIO</b>	 <b>Emincé de volaille façon fajitas</b>	 <b>Cordon bleu de volaille</b>	  <b>Cœur de colin à la crème de ciboulette</b>
ACCOMPAGNEMENT		 <b>Riz</b>	<b>Tortilla de blé (galette à garnir)</b>	<b>Purée de carottes</b>	<b>Chou-fleur BIO</b>
LAITAGE		<b>Yaourt nature BIO</b>	<b>Camembert</b>	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Emmental à la coupe</b>
DESSERT	 <b>Yaourt à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot</b>	<b>Gélatifié caramel</b>	<b>Coupelle pomme banane</b>	<b>Purée de pomme BIO</b>	<b>Biscuit fourré fraise</b>



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**