



Semaine du 4 novembre au 8 novembre , le Chef vous propose

AROM'  
CAFE ET  
CHOCOLAT



**VENDREDI**

**JEUDI**

**MERCREDI**

**MARDI**

**LUNDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 			 Terrine de campagne* local	
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de blé	 Beignets de calamars		Aiguillette de poulet au jus	 Risotto tomate fromage
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Pommes vapeurs		Haricots verts	
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé nature		petit suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Biscuit fourré abricot	Flan nappé caramel			Gâteau du chef au chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du 11 novembre au 15 novembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Salade verte	
PLAT PROTIDIQUE		Eemincé de poulet au paprika		Tartiflette* (plat complet)	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Fondue de poireaux	Semoule		Blé à la tomate	Macaroni
LAITAGE		Confiture			Fondu président
DESSERT		Tranche de quatre-quarts		Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits	Mousse citron



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du

18 novembre

au 22 novembre , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Pâté de foie\* local



PLAT PROTIDIQUE

Cordon bleu de  
volaille

Rôti de porc \* à la  
normande



Nuggets de poulet

ACCOMPAGNEMENT

Purée

Riz

Pommes vapeur

Torti

LAITAGE

Yaourt aromatisé

Carré de l'Est

DESSERT

Mousse au  
chocolat

Madeline

Coupelle pomme  
abricot

Flan nappé  
caramel



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du

25 novembre

au

29 novembre , le Chef vous propose




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE		Betteraves vinaigrette			Terrine de campagne* locale
PLAT PROTIDIQUE	Haché de veau	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)			Roti de bœuf
ACCOMPAGNEMENT					Frites
LAITAGE	Yaourt sucré				
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit			 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



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



AROM'  
MELANGE  
D'EPICES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Feuilleté de chèvre	  Rognon de bœuf sauce moutarde		Saucisson à l'ail*	Crêpe au fromage
PLAT PROTIDIQUE				 Farfalle de volaille au pistou (plat complet)	Saucisse de Francfort* locale
ACCOMPAGNEMENT	 Salade verte	Purée	 <i>Julienne de légumes</i>		 Trio de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert)
LAITAGE	Petit moulé nature	Mousse au chocolat			
DESSERT	Flan nappé caramel	Clémentine		 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**



Semaine du 9 décembre au 13 décembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carottes râpées et maïs	Salade de pois chiches et olives noires	 Saucisson à l'ail*	Betteraves vinaigrette	 Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP  (plat complet végétal)	 Pilon de poulet rôti	 Cœur de colin à la concassée de tomates	Nuggets de poisson/ ketchup
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	 Purée	 Chou-fleur béchamel	Semoule	 Carottes boulangères
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé	Camembert	Edam à la coupe	Coulommiers
DESSERT	Fruit	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit	Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du

16 décembre

au 20 décembre , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	 Carottes râpées				
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Beignets de calamars / mayonnaise			Manchon de poulet roti
ACCOMPAGNEMENT	 Butternut et pommes de terre	Torti			Riz
LAITAGE		Petit moulé ail et fines herbes			Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé			Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**