







Semaine du 9 septembre au 13 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tomate vinaigrette			Pâté de foie // salade verte (entrée sans porc)
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort (local) // cœur de colin crème de ciboulette (repas sans porc)	Rôti de bœuf		 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	Emincé de volaille basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Purée	Pomme rissolées		Brocolis	Riz
LAITAGE	Camembert			Petit moulé nature	
DESSERT	Fruit bio	 Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot		 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest