






















Semaine du 12 janvier au 16 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de semoule, carotte, maïs 	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	Potage Crécy	 Crudités BIO vinaigrette 	 Salade de pommes de terre 
PLAT PROTIDIQUE	 Poisson pané	 Paupiette de dinde au jus	 Tartiflette* (plat complet) 	Sauté de bœuf Normand Herbager	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Pommes de terre et butternut 		Frites	Courgettes BIO/Riz
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé
DESSERT	Purée de pomme abricot BIO	Fruit	 Petit suisse aromatisé et madeleine 	 Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot 	 Biscuit fourré fraise



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest