


















Semaine du 2 février

au

6 février , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Potage aux légumes	  Crudités BIO vinaigrette	Betteraves, maïs et œuf	Salade verte	 Carottes râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	 Sauté de porc à l'ancienne*	Nuggets de poisson / ketchup	Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)  	 Cœur de colin crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	 Torti	Haricots verts/pommes verts	 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette) 		Blé/Chou-fleur béchamel
LAITAGE	Yaourt sucré		Petit fruité BIO		Gouda à la coupe
DESSERT	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt en seau à la vanille  Ferme de la porte de Fer	Gaufre nature	 Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)	crème dessert au chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest