



Semaine du 6 juillet

au

10 juillet , le Chef vous propose



**Le grand départ :
BARCELONE**

**A l'assaut des
Pyrénées**

MARDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Tomate entière	 Betteraves BIO vinaigrette	 Melon	 Crudités BIO vinaigrette	 Salade de pâtes multicolore (torti tricolore, tomate, maïs)
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars	 Tortades aux légumes provençaux et fromage	Cassoulet* (plat complet)	 Boulettes de bœuf BIO aux légumes	 Timbale de colin au curcuma
ACCOMPAGNEMENT	Pommes quartiers avec peau / carottes rondelles	 		 Semoule / Mélange de légumes oriental	Chou-fleur BIO/ riz
LAITAGE	Vache qui rit BIO	Yaourt sucré	Petit fruité BIO		Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel	 Coupelle pomme	Gâteau basque	  Yaourt pot mixé fraise Ferme de la chapelle Brestot	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 13 juillet

au 17 juillet

, le Chef vous propose



La traversée de l'Auvergne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Betteraves BIO		  Carottes râpées	 Taboulé oriental	Duo de saucissons* (saucisson à l'ail et saucisson sec*)
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulets BIO		  Coquillettes volaille au au pistou (plat complet)	 Feuilleté au saumon	 Gratin de pommes de terre au fromage de montagne
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées			Blé à la tomate	
LAITAGE	Fondu Président		Edam à la coupe	Yaourt sucré	Meule de Bray BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé		Fruit	 Tranche de quatre-quarts	 Gâteau du chef aux myrtilles



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

	LUNDI	MARDI	Ascensions en Savoie	JEUDI	Petits gourmets : Le choix des enfants de Petitville
ENTREE	  Pâté de foie local	 Concombres bulgares	Radis	Pastèque (à couper par vos soins)	 Crudités Bio vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc froid	Escalope de poulet panée BIO	Teddy cheese BIO	  Poisson pané	 Steak haché végétal 
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (pdt, courgette, carotte) / Boulgour	 Coquillettes		Chou-fleur béchamel / pommes vapeur	Frites
LAITAGE	Petit fruité BIO	Carré de l'Est		Gouda Bio	Fondue Président
DESSERT	Madeleine	Fruit	 Yaourt BIO à la myrtille	 Crêpe fourrée au chocolat	 Entremets caramel du chef

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du

27 juillet

au

31 juillet , le Chef vous propose



L'arrivée à Paris

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre bulgares	 Bettraves BIO vinaigrette		  Crudités BIO mayonnaise	Melon (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	  Timbale de colin à la crème de curry	Nuggets de poulet/ ketchup		 Emincé de volaille BIO	 Tarte au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Riz	 Macaroni		  Blé à la tomate	Pommes rissolées
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé		Camembert BIO	Petit moulé nature
DESSERT	Yaourt aromatisé	Coupelle pomme fraise		 Mousse au chocolat	 Gâteau du chef au yaourt



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest