




















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



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|--|---|----------|--|--|
| Purée de pommes BIO |  Betteraves BIO vinaigrette |  Houmous maison (à tartiner) | |  Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins) |  Potage aux légumes |
| PLAT PROTIDIQUE |  Emincé de volaille BIO  | Beignets de calamars | | Aiguillettes de poulet au jus  |  Risotto tomate fromage (plat complet) |
| ACCOMPAGNEMENT |  Carottes BIO / Coquillettes |  Pommes vapeur  | |  Haricots verts BIO / Pommes vapeur  | |
| LAITAGE |  Yaourt sucré BIO | Fondu Président | | Emmental à la coupe |  Carré de Vache BIO |
| DESSERT |  Fruit BIO |  Purée de pommes BIO | | Fruit | Gâteau du chef au chocolat |



Repas de substitution pour les végétariens



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest