



Semaine du 2 décembre

au 6 décembre, le Chef vous propose



AROM'
MELANGE
D'ÉPICES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Sausisson à l'ail * <i>Pomme de terre mimosa</i>	Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)
PLAT PROTIDIQUE	Feuilleté au chèvre	Gratin de chou-fleur au jambon		Farfalle de volaille au pistou (plat complet)	Cœur de colin au curry
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	* <i>Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage</i>			Carottes
LAITAGE	Petit suisse sucré	Gouda à la coupe			Gâteau du chef aux 4 épices
DESSERT	Coupelle pomme	Clémentine		Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits	



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

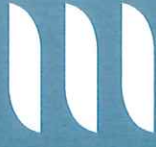
* Sans porc








Semaine du 9 décembre au 13 décembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					 Potage aux légumes
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf 	Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP (plat complet végétal) 		Pâté de foie local *Betteraves vinaigrette	Nuggets de poisson/ ketchup
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts			Semoule	Pommes rissolées
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé			
DESSERT	Fruit	Madeleine		Fruit	Coupelle pomme



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

* Sans porc

newrest



Semaine du

16 décembre

au 20 décembre , le Chef vous propose



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Carottes râpées

Macédoine
mayonnaise

PLAT PROTIDIQUE

Jambon Blanc
*Accras de morue

Cordon bleu de
volaille

Feuilleté au
saumon

ACCOMPAGNEMENT

Riz aux
oignons/Haricots
verts

Torti

Chou-fleur
béchamel/Pommes
vapeur

LAITAGE

DESSERT

Compote de
pomme

Yaourt aromatisé

Camembert



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

* Sans porc

newrest