











Semaine du

24 mars

au

28 mars , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées				
PLAT PROTIDIQUE	 Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)	Roti de porc froid local 		Boulettes tomate mozzarella 	Moules à la crème 
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Pommes rissolées		 Trio de légumes (carottes, courgettes, pomme de terre) et riz 	Frites
LAITAGE	Petit suisse sucré	Camembert			Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit		Crème dessert au chocolat en seau Ferme du Vieux Puits	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest