











Semaine du

21 avril

au

25 avril , le Chef vous propose



|                 | LUNDI | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|-----------------|-------|---|--|---|--|
| ENTREE          |       |  <b>Friand au fromage</b>    |  <b>Pâté de foie local*</b> | <b>Tomates entières</b>   |  <b>Beignets d'oignons</b>                  |
| PLAT PROTIDIQUE |       |  <b>Beignets de calamars</b> |  <b>Raviolis</b>            |  <b>Hachis parmentier (plat complet)</b> | <b>Paupiette de saumon sauce hollandaise</b>   |
| ACCOMPAGNEMENT  |       | <b>Chou-fleur béchamel</b>  |  |   |  <b>Duo de flageolets et haricots verts</b> |
| LAITAGE         |       | <b>Petit moulé ail et fines herbes</b>  | <b>Carré de l'Est</b>  | <b>Pont l'Evêque AOP</b>  | <b>Fromy</b>   |
| DESSERT         |       | <b>Yaourt aromatisé vanille BIO</b>   | <b>Gâteau basque</b>   | <b>Crème dessert praliné</b>  |  <b>Gâteau au chocolat du chef</b>        |



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**