



le restaurant vous propose



# Les p'tits plats du chef

#INCONNU!

#INCONNU!

	Lundi 18/11	Mardi 19/11	Mercredi 20/11	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11
<b>MIDI</b>					
<b>ENTREE</b>	salade verte noix d'œufs de fromage ###	tomate mozzarella ##	quiche maison ##	carottes rapées ##	saucisson
<b>PLAT</b>	bolognaise	saute de porc	paupiette	bourguignon	brandade de morue
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	pâtes	riz/ratatouille	purée maison	pomme de terre vapeur	salade ###
<b>PRODUIT LAITIER</b>	cantal ###	petit suisse	tomme de montagne ###	yaourt	kiri
<b>DESSERT</b>	fruit au sirop ###	petit gateau	smoothie maison	tarte normande	fruit de saison

<b>SOIR</b>					
<b>ENTREE</b>	saucisson ##	œuf dur mayonnaise	macedoine	taboulé ###	
<b>PLAT</b>	aiguillette rosti	cannelonnie	escalope de porc	bouchee à la reine ###	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	haricots vert	salade	purée de légume	salade	
<b>DESSERT</b>	fruit de saison ###	liegeois chocolat	yaourt à boire	poire chocolat ###	



Les produits locaux



Le 'Fait Maison'

##### Les produits biologiques



Les produits végétariens

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit ! Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues en eu

fournisseurs locaux: boucherie Mas, boucherie dutrevis, boulangerie leroy, saint-flour primeur, fromagerie des monts du cantal, volaille vey, légumes bio ladinhac

**newrest**  
restauration