

























le restaurant vous propose



Les p'tits plats du chef

	Lundi 17/03	Mardi 18/03	Mercredi 19/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
MIDI					
ENTREE	salade mexicaine haricot rouge 	coleslaw	tomate mozza ##	concombre vinaigrette ##	saucisson 
PLAT	wings de poulet	lasagne de legumes ## 	boulette bœufs ## 	saucisse 	poisson bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	haricot verts ###		purée 	lentille	carotte
PRODUIT LAITIER	yaourt	fromage 		fromage	fromage 
DESSERT	fruits 	crème caramel 	tarte maison 	salade de fruits 	mousse framboise 
SOIR					
ENTREE	jambon pays	salade de tomate 	macedoine 	salade de riz ###	 <p>Je vous souhaite un excellent week-end!</p>
PLAT	canellonis 	nuggets	escalope de poulet 	feuilleté	
ACCOMPAGNEMENT	salade verte 	gratin de legumes 	pomme de terre	haricot vert	
DESSERT	cake 	fruits	yaourt 	compote	



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