



le restaurant vous propose



Les p'tits plats du chef

#INCONNU!

#INCONNU!

	Lundi 24/03	Mardi 25/03	Mercredi 26/03	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03
--	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

MIDI bretagne

ENTREE	panacotta au parmesan	carotte rapées	##	surimi	##	crêpe bretonne	##	terrines de campagne
PLAT	raviole au fromage	roti de dinde	##	bolognaise	##	poulet sauce au cidre		beignet calamar
ACCOMPAGNEMENT	salade	riz		pâtes		coco de paimpol		gratin de chou fleur
PRODUIT LAITIER	yaourt	fromage		petit suisse		camembert		compote
DESSERT	fruit	brownie		fruit		far breton		gateaux secs

SOIR

ENTREE	saucisson	Imacedoine		jambon blanc		potage	###
PLAT	lasagne	croissant au jambon		poulet		cordons bleus	
ACCOMPAGNEMENT	salade verte	salade verte		pomme dauphine		courgettes	
DESSERT	glace	fruits		yaourt		salade de fruit	



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