



le restaurant vous propose



# Les p'tits plats du chef

#INCONNU!

#INCONNU!

	Lundi 27/01	Mardi 28/01	Mercredi 29/01	Jeudi 30/01	Vendredi 31/01
--	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

## MIDI

<b>ENTREE</b>	salade pomme de terre ###	macedoine ##	salade de tomate ##	<b>ANIMATION AVEC LES FROMAGERIES DES MONTS DU CANTAL - MENU AUX COULEURS DE LA REGION AURA</b>	œuf dur
<b>PLAT</b>	paupiette de veau ###	lasagne maison ##	pot au feu ##		poisson meunière
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	petit pois carottes ###	salade verte	legumes de pot au feu		riz ###
<b>PRODUIT LAITIER</b>		fromage ##			fromage
<b>DESSERT</b>	fruit ###	brownies maison ##	crêpe ##		fruit ##

## SOIR

<b>ENTREE</b>	thon en salade ##	haricot verte en salade	jambon blanc	potage ###
<b>PLAT</b>	escalope de porc ##	poulet ##	tomate farcie	croissant jambon
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	pomme de terre ##	carotte	riz	salade ###
<b>DESSERT</b>	glace ##	yaourt	compote	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