



le restaurant vous propose



# Les p'tits plats du chef

#INCONNU!

#INCONNU!

	Lundi 10/03	Mardi 11/03	Mercredi 12/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
--	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

## MIDI

ENTREE	macedoine	salade thon riz mais ##	célerie mayonnaise ##	salade de pates au basilic ##	mousse de foie
PLAT	cuisse de poulet	saute de porc	escalope de poulet ##	hachi parmentier	gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	pâtes ###	petit pois carotte	semoule	salade	riz
PRODUIT LAITIER		babybel	coulommier	yaourt	petit suisse
DESSERT	crème vanille	poire pochée chocolat	compote	cake framboise	fruit

## SOIR

ENTREE	pâté campagne	salade de tomate	piemontaise	salade de riz ###
PLAT	pizza	cordons bleus	cuisse canard	crêpe garnie
ACCOMPAGNEMENT	purée carotte	gratin de légumes	pomme dauphine	pomme de terre
DESSERT	glace	fruits	yaourt	viennois 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