



le restaurant vous propose

## Les p'tits plats du chef

Lundi 08/09

Mardi 09/09

Mardi 09/09

Mercredi 10/09

Jeudi 11/09

Vendredi 12/09

### MIDI

<b>ENTREE</b>	<b>piemontaise</b>	<b>pâte croute</b>	<b>carrotte râpées</b> saint flour primeur	<b>œuf mimosa</b>	<b>pastéque</b> saint flour primeur
<b>PLAT</b>	<b>escalope dinde label rouge</b> maison vey	<b>bourgignon</b> boucherie pierrefort	<b>boulette de volaille</b>	<b>lasagne maison</b>	<b>calamar à la romaine</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>flan de légumes</b>	<b>purée maison</b> saint flour primeur	<b>semoule</b>	<b>salade verte</b> saint flour primeur	<b>chou fleur</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>yaourt bio</b> gaec du parloups paulhenc	<b>fromage</b> des monts du cantal	<b>yaourts bio</b> gaec du parloups paulhenc	<b>fromage</b> des monts du cantal	<b>yaourts bio</b> gaec du parloups paulhenc
<b>DESSERT</b>	<b>fruits</b>	<b>tartelette maison</b>	<b>flan vanille</b>	<b>flan au fruit</b>	<b>fruits</b> saint flour primeur



<b>ENTREE</b>	<b>salade de tomate</b> producteur de ladhinac	<b>melon</b> saint flour primeur	<b>salade verte dés de fromage</b>	<b>charcuterie</b>
<b>PLAT</b>	<b>nuggets</b>	<b>acra</b>	<b>poisson pané</b>	<b>poulet tex mex</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>chou fleur</b>	<b>pomme de terre</b> saint flour primeur	<b>riz</b>	<b>pomme rotie</b>
<b>DESSERT</b>	<b>glace</b>	<b>danette</b>	<b>fruits</b> saint flour primeur	<b>yaourt petit gateau</b> gaec du parloups paulhenc

Les produits végétariens



**newrest**  
restauration

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

Le 'Fait Maison'



Les produits locaux



##### Les produits biologiques

