

FARM 2.0

BY newrest

Du 27 au 31 Mai 2024

- Déjeuners

Le Chef vous propose...



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	MUFFIN TOMATE/ FETA 	CHARCUTERIE	WRAP AU JAMBON 	TOAST DE CHEVRE CHAUD 	TAPENADE 
PLAT PROTIDIQUE	SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES  SAUTE DE DINDE MARENGO (Tomates - champignons)   FILET DE POISSON (Sauce curry) 	SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES  ROTI DE PORC (Sauce Moutarde)   PILON DE POULET TEX-MEX 	SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES  SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES   ---  PENNE   LEGUME DU JOUR  	SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES  COLOMBO DE PORC   QUENELLES GRATINEE (Sauve Aurore) 	SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES  SAUCISSE GRILLEE   STEAK HACHE (Sauce au bleu) 
ACCOMPAGNEMENT	RIZ  HARICOTS VERTS SAUTES 	PETITS POIS-CAROTTES   GRATIN DE COURGETTES  	---  ---  ---  ---  ---	SEMOULE  CAROTTES PERSILLEES  	FRITES   AUBERGINES A LA PARMESANE  
PRODUIT LAITIER	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
DESSERT	BROWNIE AU CHOCOLAT   FRUIT FRAIS  PETITS FILOU	TARTE AU CHOCOLAT   FRUITS FRAIS  FROMAGE BLANC (Crème De Marron)	COMPOTE DE FRUITS   FRUIT FRAIS  ---	TARTELLETTE AU CITRON   FRUIT FRAIS  MOUSSE AU FRUITS 	PATISSERIE DU JOUR  FRUIT FRAIS  ---

Plat Végétarien

Les produits bio

Préparés par nos soins

Les produits Frais

Viande de France

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !!!