

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 ---	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 	PENNE LEGUME DU JOUR 	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 !!!