

FARM 2.0




































BY newrest

Du 14 au 18 Octobre 2024

- Déjeuners

Le Chef vous propose...



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	VELOUTE DE LEGUMES   	SALADE DE PATES AU BASILIC 	---	QUICHE POIREAUX/ LARDONS 	FEUILLETE A LA SAUCISSON 
PLAT PROTIDIQUE	SAUTE DE DINDE   	DUO MERGUEZ/ CHIPOLATA   	PAELLA 	RAVIOLIS DE BŒUF (Sauce Tomate)  	EFFILOCHE DE PORC (Sauce Barbecue)  
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE GRATIN DE CHOU-FLEUR 	POMMES DE TERRE ROTIES ou GNOCCHIS  	---	---	FRITES  
PRODUIT LAITIER	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES 	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES  	---	LEGUMES DU JOUR  	CAROTTES PERSILLES  
DESSERT	FROMAGE BLANC (Pépites de chocolat) 	FINANCIER A LA FRAMBOISE 	MI-CUIT AU CHOCOLAT 	CREME AU CHOCOLAT 	DONUTS DIVERS
	FRUIT FRAIS 	FRUITS FRAIS 	FRUIT FRAIS 	FRUIT FRAIS 	FRUIT FRAIS
	YAOURTS DIVERS 	COMPOTE DE FRUITS 	---	TIRAMISU AU CITRON 	---



Plat Végétarien



Les produits bio



Préparés par nos soins



Les produits Frais



Viande de France



Viande issue de l'U.E

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

newrest
 restauration