

FARM 2.0

BY newrest

Du 9 au 13 Mai 2022 – Déjeuners

Le Chef vous propose...

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	TARTE COURGETTE/ JAMBON SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	SALADE DE PATES SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	BEIGNETS DE CALAMRS SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	---- SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES
PLAT PROTIDIQUE	PORC AU CAMEL FILET DE CABILLAUD (Sauce curry)	BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENCALE BLANQUETTE DE LA MER	HACHIS PARMENTIER ---	SAUTE DE DINDE CHAMPIGNONS/ OLIVES CŒUR DE MERLU (Sauce beurre blanc)	ASSIETTE KEBAB (viande façon kebab, salade, tomates, sauce blanche) DOS DE COLIN PANE AUX CEREALES
ACCOMPAGNEMENT	RIZ JAUNE AUX PETITS LEGUMES COURGETTES AU FOUR	FARFALLES HARICOTS VERTS PERSILLES	--- POIVRONS CONFITS	SEMOULE FONDUE DE POIREAUX	FRITES SALADE VERTE
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 CHOCOLAT/ CAMEL FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC (Stracciatella)	FRUITS FRAIS TARTE CRUMBLE BANANE/ NUTELLA ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINEE FRUITS FRAIS ---	TARTE CHOCOLAT/ NOIX DE COCO CREME CAMEL AUX OEUFS MOELLEUX AUX POMMES	CAKE MARBRE (vanille/ chocolat ou chocolat/ pistache) FRUITS FRAIS et YAOURTS DIVERS ---

NB : Suite au contexte actuel, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des problématiques rencontrées lors de l'approvisionnement chez les fournisseurs.

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

newrest
restauration