

FARM 2.0

BY newrest

Du 18 au 22 Septembre 2023 - Déjeuners

Le Chef vous propose...

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	CHARCUTERIE SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	TABOULE SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	MUFFINS TOMATES/ FETA SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	ŒUF DUR SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES	TOMATINE (Tartinade à la tomate) SALADES COMPOSEES ET CRUDITES VARIEES
PLAT PROTIDIQUE	CHILI CON CARNE FILET MIGNON (Sauce miel/ moutarde)	HACHIS PARMENTIER BRANDADE DE POISSON	LASAGNES VEGETARIENNES (Aux légumes)	SAUTE DE PORC AUX OLIVES FILET DE COLIN LIEU	PILONS DE POULET (Sauce Barbecue) ACCRAS DE MORUE
ACCOMPAGNEMENT	RIZ POEELE D'HARICOTS VERTS	--- FLAGEOLETS PERSILLES	--- SALADE VERTE	PATES TOMATES ROTIES	FRITES AUBERGINES CONFITES
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 FRUITS FRAIS CREME DESSERT (vanille, praliné, caramel)	PETIT FILOU (Fromage frais aux fruits) CREME AU CHOCOLAT FRUIT FRAIS	PALMIERS AU NUTELLA FRUITS FRAIS	ILE FLOTTANTE (Crème Anglaise) MARBRE CHOCOLAT/ VANILLE FRUITS FRAIS	COOKIES FRUIT FRAIS YAOURTS DIVERS

 Plat Végétarien

 Les produits bio

 Préparés par le Chef

 Les produits Frais

 Viandes de France

Toute l'équipe vous souhaite une bonne rentrée et un bon appétit !!!

