








MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI DIMANCHE		
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	
ENTREE							Melon Salad'bar	Buffet d'entrées	Salad'bar	Mousse de canard aux cornichons	Sunday night service
PLAT PROTIDIQUE							Cheeseburger Fish burger	Soirée de Bienvenue	Filet de colin à la crème de ciboulette	Tomate farcie	Pizza aux fromages
ACCOMPAGNEMENT							Frites Mélange de légumes du soleil		Tomate au four Provençale	Riz	Salade verte
LAITAGE							Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	
DESSERT							Glace Corbeille de fruits	Buffets de desserts	Corbeille de fruits	Tarte aux fruits	Brownie

 Végétarien
  Les produits biologiques
  Recette du chef
  Les produits locaux
  Les produits frais

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN
 En gras, choix conseillé GEMRCN

 Les produits de la Ferme de Cœur



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI DIMANCHE	
MIDI / SOIR	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
ENTREE	Euf mimosa Salad'bar	Salade de blé, concombre, basilic Pomelos au sucre	Blancs de poireaux à la ciboulette Salad'bar	Salade de tomates Lentilles en salade	Duo de melon et pastèque Salad'bar	Salade Louisiane <i>Soirée Louisiane</i>	Saucisson à l'ail Salad'bar	Radis à croquer Macédoine de légumes	Gaspacho andalou Salad'bar	<i>Sunday night service</i>
PLAT PROTIDIQUE	Tacos végétariens aux légumes Chili sin carne	Normandin de veau Filet de poisson sauce vierge	Chipolatas de la Ferme Colin sauce citron	Rôti de dinde à l'italienne Filet de poisson au basilic	Moussaka Filet de poisson à la Provençale	Jambalaya de poulet Jambalaya de poisson	Boeuf Bourguignon de la Ferme Poisson pané au citron	Tortilla du chef	Poisson du jour aux amandes et crème fraîche Boulettes d'agneau sauce tomate	Bruschetta
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Salsifis Petits pois	Purée de pomme de terre Haricots vert à l'ail	Tomate au four Pommes sautées	Boulghour Aubergines grillées	Riz	Carottes Tagliatelles	Piperade	Epinard à la crème Blé	Salade verte
LAITAGE	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	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	Corbeille de fruits Crème dessert caramel	Tarte aux prunes Corbeille de fruits	Compote de fruits Corbeille de fruits	Assortiments de flans Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Tarte aux noix Corbeille de fruits	Roulé confiture du chef Corbeille de fruits	Compote de fruits Semoule au lait	Corbeille de fruits Clafoutis de fruits jaunes	Eclair à la vanille

Menu végétarien

Végétarien Les produits biologiques Recette du chef Les produits locaux Les produits frais

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN



Les produits de la Ferme de Cœur





MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI DIMANCHE	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
ENTREE	Concombres bulgares Salad'bar	Salade de tomate Melon	Pastèque Salad'bar	Artichaut vinaigrette Salade croquante de chou-feur	Friand au fromage Salad'bar	Carottes râpées vinaigrette Salade de cœur de palmier	Salade de lentilles Salad'bar	Salade verte Betteraves rouges	Honolulu Poké bowl (riz, concombres, carottes, radis et maïs) Salad'bar	Sunday night service
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de porc au caramel Poisson sauce soja	Ailerons de poulet Tex Mex Poisson grillé au piment d'espelette	Couscous de légumes aux pois chiches Steak végétarien	Riz Cantonais aux crevettes	Steak haché de bœuf Filet de poisson frais	Soirée Croque Monsieur	Filet de colin meunière Saucisse de Strasbourg	Raviolis gratinés	Poulet Huli-huli Crevettes à l'Hawaïenne	Pasta box cacio et pepe
ACCOMPAGNEMENT	Polenta crémeuse Jardinière de légumes	Carottes aux oignons Frites	Semoule Légumes à couscous	Poêlée de légumes chinoise	Poêlée de légumes frais Pommes rosti	Salade verte	Haricots verts Coquillettes	Courgettes sautées	Légumes rôtis au paprika Riz bio	Salade verte
LAITAGE	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	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	Glace Corbeille de fruits	Chouquettes au sucre Corbeille de fruits	Fondant au chocolat Corbeille de fruits	Ile flottante Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Poire aux amandes	Coupelle de pêches Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Compote de fruits	Roses des sables Corbeille de fruits	Gâteau renversé à l'ananas Litchi frais	Crostata

Végétarien
 Les produits biologiques
 Recette du chef
 Les produits locaux
 Les produits frais

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN
En gras, choix conseillé GEMRCN

Les produits de la Ferme de Cœur





	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI DIMANCHE	
MIDI / SOIR	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
ENTREE	Tarte soleil Salad'bar	Salade verte aux croustons Concombres à la menthe	Salade de pois chiches aux raisins secs Salad'bar	Salade d'haricots beurre Pomelos au sucre	Flammenkuche Salad'bar	Insalata	Crêpe au fromage Salad'bar	Céleri rémoulade Salade composée	Salad'bar Terrine de campagne, cornichon	Sunday night service
PLAT PROTIDIQUE	Lasagne ricotta épinards Kadai aux champignons	Filet de poisson à l'aneth	Wings de poulet aux épices Poisson à la crème	Carbonnade Filet de poisson	Poisson du jour huile d'olive et basilic Paupiette de veau	Soirée Italienne	Emincé de bœuf au paprika Poisson frais du jour	Poisson frais huile d'olive et ciboulette Escalope milanaise	Penne aux deux saumons ciboulette Penne carbonara	Pan Bagnat
ACCOMPAGNEMENT	Coquillette	Courgettes sautées Boullgour	Potatoes Carottes braisées	Julienne de légumes Semoule	Riz créole Poêlée forestière	Pizza du chef	Ratatouille Pomme de terre au jus	Risotto Haricots verts	Brunoise de légumes	Salade verte
LAITAGE	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	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	Entremet chocolat Corbeille de fruits	Flan patissier Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Cake au citron	Madeleine chocolat Corbeille de fruits	Crème au praliné Corbeille de fruits	Tiramisu Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Cookie	Panna cotta Corbeille de fruits	Salade de fruits à la menthe fraîche Corbeille de fruits	Muffin au chocolat

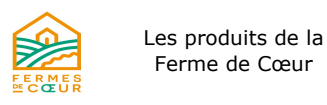
Menu végétarien

-  Végétarien
-  Les produits biologiques
-  Recette du chef
-  Les produits locaux
-  Les produits frais

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN





MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI DIMANCHE	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
ENTREE	Cake du chef Salad'bar	Salade concombres au persil Taboulé Libanais	Charcuterie de la Ferme Salad'bar	Melon selon arrivage Betteraves rouges	Salad'bar Taost d'houmous	Slata mechouia <i>Soirée Orientale</i>	Dips de légumes sauce Salsa Salad'bar	Batonnets de surimi et mayonnaise Salade verte	Salade mexicaine Salad'bar	<i>Sunday night service</i>
PLAT PROTIDIQUE	Poulet rôti Poisson façon fish and chips	Quiche Lorraine Quiche aux poireaux	Blanquette de dinde champignons Blanquette de poisson	Courgette farcie Courgette fromagère	Rôti de porc moutarde Filet de poisson frais selon arrivage sauce chef	Tajine de poulet aux fruits secs Tajine au poisson	Mac and cheese Criques aux pommes de terre	Quenelle financière	Filet de lieu meunière citron Mafé de veau (oignons, paprika)	Fish burger
ACCOMPAGNEMENT	Frites Tian de légumes frais	Salade verte	Riz Carottes - champignons	Blé	Aubergines grillées Quinoa	Semoule Légumes du tajine	Tomates provençales	Riz blanc Julienne de légumes	Boulghour Haricots verts à l'ail	Salade verte
LAITAGE	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	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	Corbeille de fruits Flan caramel	Pommes caramélisées Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Fondant au chocolat	Blanc manger coco Corbeille de fruits	Crumble banane chocolat Corbeille de fruits	Kaàk ambar Corbeille de fruits	Compote de fruits Corbeille de fruits	Stracciatella Corbeille de fruits	Assortiment de liegeois Corbeille de fruits	Donuts

Menu végétarien

 Végétarien
  Les produits biologiques
  Recette du chef
  Les produits locaux
  Les produits frais

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN



Les produits de la Ferme de Cœur