FERME attitud'

Semaine du 2 novembre au 6 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Coleslaw	Salade de blé aux crevettes		**Œuf mayonnaise**	**Céleri Rémoulade**
	Salade de pois chiches	**Soupe à l'oignon / fromage rappé**		Muffin salé	Pâté croute*
	Rilette au thon	Macédoine aux œufs		Salade de lentilles	Salade verte composée
PLAT PROTIDIQUE	**Steak haché sauce brune**	**Spaghetti sauce au thon**		**Chili sin carne**	**Cuisse de Poulet rôti**
	Filet de Colin meunière	Spaghetti sauce carbonara*			Colin sauce vierge
ACCOMPAGNEMENT	**Blé BIO**	Spaghetti BIO		**Riz**	**Haricots verts persillés**
	Légumes wok	**Carottes Vichy**			Potatoes
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	**Fruit BIO**	**Fruit BIO**		Fruit BIO	Fruit BIO
	Gâteau aux yaourts	Entremet Poire / citron		**Cookie**	**Gâteau aux pommes caramélisées / spéculoos**
	Crème dessert	Tarte aux pralines		Dessert du Chef	Banane rôtie sauce chocolat

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Suggestion menu équilibré (en gras)

** produit à base de porc*

FERME attitud'

Semaine du 9 novembre au 13 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCRED	 Civilisation de l'Indus	VENDREDI
ENTREE	Radis / beurre **Taboulé oriental** Endives vinaigrette	**Salade de choux** Salade de pâte à l'Italienne Oeuf mayonnaise		**Salade de concombre antique** Lentilles corails au lait de coco Salade Indus	**Salade Niçoise** Salade de riz à la mexicaine* Velouté de Courge
PLAT PROTIDIQUE	**Nuggets de Poulet** Filet de Colin sauce Vanille	**Couscous Végétarien**		**Ragoût de viandes et pois (Bœuf / volaille)** Pêche du Gange	**Echine de Porc au jus** Moule marinière
ACCOMPAGNEMENT	**Penne** Choux bruxelles braisés	Légumes Coucous BIO **Semoule BIO**		Riz **Carottes au curry**	**Fondue de poireaux** Frites
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	**Fruit BIO** Financier aux graines de pavot Liégeois	**Fruit BIO** Tarte au chocolat Smoothie fruits rouges		**Fruit BIO** Carrés sucrée aux dattes, noix et sésame Lassi à la mangue	Fruit BIO Flan vanille / nappage caramel **Cake au citron**

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Suggestion menu équilibré (en gras)

** produit à base de porc*

FERME attitud'

Semaine du 16 novembre au 20 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Houmous / toast aillé** Lentilles mimosa Salade des canuts	**Salade d'endives / pommes / noix** Salade de chou rouge graine de sésames Chorizo*		**Soupe du Chef** Taboulé oriental Coleslaw	**Salade chèvre chaud** Salade piémontaise* Macédoine mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	**Quenelle nature sauce du Chef**	**Spaghetti boulette d'Agneau** Spaghetti au Saumon		**Tartiflette*** Brandade de poisson	**Sauté de Dinde au curry** Colin sauce citron mentholée
ACCOMPAGNEMENT	**Duo de haricots** Pennes BIO	**Choux fleurs au curry** Riz BIO		**Semoule BIO** Courge rôti	**Poêlée de champignons BIO** Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	**Fruit BIO** Gâteau Marbré Ananas rôti	Fruit BIO Muffin aux pépites de chocolat **Compote BIO**		**Fruit BIO** Tarte au citron meringuée Flan cacao	Fruit BIO **Mousse au chocolat** Ile fottante à la praline

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Suggestion menu équilibré (en gras)

** produit à base de porc*

FERME attitud'

Semaine du 23 novembre au 27 novembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Carottes râpées à l'orange** Salade de riz épicée Rillettes de poisson	Terrine de campagne* **Salade d'artichaud** Potage vermicelles		**Salade d'endives au bleu** Salade de Pois chiche au Thon Wrap de crudités	Salade de pâtes Œuf mayonnaise **Salade betterave / chèvre / miel**
PLAT PROTIDIQUE	**Poulet Basquais** Filet de Poisson aux moules	**Bourguignon de Bœuf** Accras de Morue		**Choucroute*** Cassolette de la Mer	**Fajitas aux légumes BIO**
ACCOMPAGNEMENT	**Epinards** Polenta crémeuse	**Blé BIO** Petit pois / carottes		**Chou saumuré** Blé BIO	
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit BIO Roulé confiture **Liégeois vanille**	**Fruit BIO** Pomme au caramel Panna cotta / coulis fruits rouges		Fruit BIO **Pavlova** Financier aux agrumes	**Fruit BIO** Tiramisu Crème pralinée

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Suggestion menu équilibré (en gras)

** produit à base de porc*

FERME attitud'

Semaine du 30 novembre au 4 décembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Salade de chou blanc aux pommes** Rillette de Poulet Salade de haricots aux amandes	Salade de riz à l'asiatique **Salade de lentilles** Œuf mayonnaise		**Salade composée** Salade de lentilles BIO Taboulé	Crudités vinaigrettes **Salade d'artichaud au chorizo*** Sardines
PLAT PROTIDIQUE	**Sauté de porc aux champignons*** Filet de poisson MSC sauce aigre douce	**Spaghetti sauce tomate / boulettes de pois chiche**		**Filet de Poulet à la Dijonnaise** Quenelle de Brochet sauce béchamel	**Hachis Parmentier** Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	**Salsifis BIO** Riz pilaf	**Gratin de courge** Spaghetti BIO		**Semoule** Carottes sautés	**Poêlée de légumes**
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit BIO **Gâteau Coco** Compote BIO	Fruit BIO **Brownie** Smoothie citron		Fruit BIO **Tarte fine aux pommes** Brioche St Genix	Fruit BIO Tarte poire / amande **Salade de fruits**

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Suggestion menu équilibré (en gras)

** produit à base de porc*

FERME attitud'

Semaine du 7 décembre au 11 décembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Chine impériale	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées raisin sec **Velouté de Courge au cumin** Salade de pâte tricolore	**Endives / pomme / noix / miel** Jambon à la russe* Pizza 3 fromages		Rouleaux de printemps au sésame et légumes Salade de chou chinois, carottes, poulet et sésame **Nems**	Salade de chou rouge au sésame **Salade de brocolis aux amandes** Rosette / cornichon*
PLAT PROTIDIQUE	**Bouché à la Reine**	**Diot en sauce*** Poisson aux paprika		**Nouilles sautées au boeuf et champignons** Nouilles sautées aux crevettes	**Sauté de Dinde à l'estragon** Colin aux amandes
ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO **Fondue de poireau**	**Crozets** Poêlée de légumes BIO		**Haricots verts BIO** Poêlée de légumes	**Polenta** Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	**Fruit BIO** Flan coco Gâteau au Noix	Fruit BIO **Liégeois** Crumble		**Fruit BIO** Poire pochée au caramel Perle coco	**Fruit BIO** Far breton au chocolat Compote BIO

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Suggestion menu équilibré (en gras)

** produit à base de porc*

FERME attitud'

Semaine du 14 décembre au 18 décembre , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Noël	VENDREDI
ENTREE	**Salade de haricots** Taboulé oriental Salade verte / toast tapenade	Céleri rémoulade **Wrap de crudités** Salade de blé mimosa			**Buffet d'entrées**
PLAT PROTIDIQUE	**Porc à la Moutarde*** Timbale de poisson sauce curcuma	**Spaghetti sauce fromagère**		**En conception...**	**Repas anti gaspi**
ACCOMPAGNEMENT	**Epinards béchamels** Blé BIO	**Pommes de terre rissolées BIO** Pâtes			
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	**Fruit BIO** Banana Bread Crème dessert BIO	**Fruit BIO** Rocher Coco Tiramisu spéculoos			**Desserts variés**

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN

Suggestion menu équilibré (en gras)

** produit à base de porc*