

menus semaine n° 42

Référez-vous aux couleurs affichées dans votre restaurant pour équilibrer votre repas

		lundi 14/10	mardi 15/10	mercredi 16/10	jeudi 17/10	vendredi 18/10
	<i>crudite</i>	carottes ananas	salade du chef		salade d'endive / noix	salade frisée + lardons
	<i>cuidite</i>	mesclun	éventail de tomates		salade de tomate	poireaux vinaigrette
	<i>protidique</i>	pousses de bambou	cœur de palmier		chou-fleur Gribiche	saucisson sec
	<i>feculent</i>	œuf sauce cocktail	salade Niçoise		pain de poisson coulis T	salade de lentilles
		taboulé	riz cantonnais		cake poivron feta	
le langage des couleurs	<i>plats chauds</i>	nuggets de volaille	jambon braisé		brochettes de dinde	crêpe jambon/fromage
		spaghetti bolognaise	bouchées à la reine		escalope de veau	filet de truite
	<i>feculent</i>	(spaghetti)	boulgour		pommes vapeur	quinoa
	<i>légume biologique</i>	carotte vichy	ratatouille		blettes sauce blanche	salsifis Provençale
	<i>fromage au choix</i>	chanteneige	fromage blanc		camembert	st paulin
		yaourt	fromage à la coupe		fromage blanc	yaourt sucré
		verre de lait entier	verre de lait entier		verre de lait entier	verre de lait entier
	<i>desserts à base de fruits</i>	raisin	corbeille de fruits		melon	orange
		compote / boudoir	compote pomme/fram		pruneaux au sirop	compote
		ananas au sirop	pomme au four		compote de pêche	cocktail de fruits
	<i>desserts autres que fruits</i>	liégeois	tarte au citron		madeleine	entremet
		chausson aux pommes	flan chocolat		gâteau de semoule	crumble à la pêche

NEWREST et toute l'équipe du restaurant vous souhaitent un bon appétit
le surlignage indique un exemple de menu équilibré

|

|

|