

menus semaine n° 45

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

		lundi 4/11	mardi 5/11	mercredi 6/11	jeudi 7/11	vendredi 8/11
	<i>crudite</i>	avocat mayonnaise	carottes râpées		salade croustons/ fromage	salade provençale
		pomelos	salade club		chou rouge aux pommes	crudités en sauce
	<i>cuidite</i>	haricots beurre	chou-fleur à la Grecque		salade de fond d'artichaut	velouté de butternut
	<i>protidique</i>	tomate au crabe	caroline au jambon		sardines à la tomate	mortadelle cornichon
	<i>feculent</i>	salade de blé dur	salade mexicaine		potage st Germain	salade de riz
le langage des couleurs	<i>plats chauds</i>	steak haché	sauté de dinde à la crème		couscous poulet	gratin de fruits de mer
		cordon bleu	moules marinière		omelette	haut de cuisse
	<i>feculent</i>	coquillettes au beurre	pommes de terre rissolées		(semoule au beurre)	ébly sauce tomate
	<i>legume biologique</i>	champignons de paris	aubergines grillées		ratatouille	juliennes de légumes
	<i>fromage au choix</i>	saint morêt	tomme de savoie		chanteneige	emmental
		yaourt sucré	fromage blanc		fromage blanc sucré	yaourt nature
		verre de lait entier	verre de lait entier		verre de lait entier	verre de lait entier
	<i>desserts à base de fruits</i>	rondelle d'ananas	groseilles		corbeille de fruits	banane sauce chocolat
		corbeille de fruits	mandarine		framboise	carpaccio d'agrumes
		compote multifruits	compote pomme/fraise		fruit exotique au sirop	cocktail de fruits
	<i>desserts autres que fruits</i>	gâteau de riz	beignet aux pommes		flan citron	
		mousse chocolat	flan caramel		roulé crème pâtissière	clafoutis aux pommes

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

|

|

|