Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 1 au 5 Février 2021, le Chef vous propose

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Velouté de carottes, navet et poireaux** Salade océane	**crudité variées** galantine aux olives		**Segments de pamplemousse** Rillettes de saumon	**Feuilleté au fromage** Emincé de radis noir
PLAT PROTIDIQUE	**steak haché** saumonette sce a l' oseille	**Croque monsieur végétarien poisson du jour**		**Foie de veau persillé** dos cabillaud aux curry	**filet de poulet au champignons, escalope de saumon frais sce vierge**
ACCOMPAGNEMENT	**purée de PDT** tombées de légumes	**Brocolis Braiser** salade verte		**pates à la tomate** Duo de légumes	**Riz safrané** poèlées de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	**Fruits de saison** Cookies aux pépites de chocolat fromage blanc aux fruits rouges	**Crêpe au sucre** Crème cappuccino Fruits de saison		**compote pomme abricot** Fruits saison Etremet pistache framboise	**Salade de fruits frais** Tarte aux poires Flan aux chocolat

Végétarien — Les Produits biologiques — Le produit maison "Simple et bon" — Les produits locaux

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

newrest restauration