Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 12 mai au 16 mai, le Chef vous propose

AROM Graines

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de campagne local Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)	Tomate vinaigrette		Saucisson à l'ail Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes BIO
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars et mayonnaise	Rôti de porc braisé Cœur de colin crème de curry		Falafels BIO sauce moutarde à l'ancienne	Gratin de chou-fleur au jambon (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre à la tomate / Torti	Pommes vapeur / Mélange de légumes oriental		Blé	Poisson pané accompagné de Chou-fleur béchamel / Boulgour
LAITAGE	Camembert	Meule de Bray BIO		Petit moulé nature	
DESSERT	Yaourt BIO aromatisé à la vanille	Fruit		Gâteau du chef aux graines de pavot	Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Vieille Abbaye

Repas de substitution pour les régimes sans viande

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest