



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
à l'échalotte



Salade croquante



Menus de substitutions :

PLAT

Omelette persillée



Emincé de poulet
sauce miron-ton

Menus de substitutions :

filet de colin sauce crème

GARNITURE

Poêlée maraîchère

Spaghettis BIO



LAITAGE

Petit-suisse
aromatisé

Camembert

DESSERT

Crème dessert
chocolat

Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

MSC

AOP

IGP

Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France

CE2

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES DEUX Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Saucisson à l'ail

Tomates vinaigrette

Carottes râpées à l'orange

Salade de pâtes basilic

Radis



Menus de substitutions :

Salade de pâtes

PLAT

Emincé de volaille au thym

Risotto tomate fromage

Rôti de veau sauce miel

Gratin de chou-fleur au jambon

Bâtonnets de poisson



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

Falafels sauce miel

Gratin de chou-fleur au jambon de dinde
Gratin de chou-fleur et pdt au fromage

GARNITURE

Julienne de légumes BIO

PLAT COMPLET

Boulgour BIO

PLAT COMPLET

Blé HVE à la tomate



LAITAGE

Cantal AOP

Yaourt sucré BIO

Vache picon

Emmental BIO

Petit-suisse aromatisé BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO

Beignet au chocolat

Fruit de saison HVE

Gâteau du Chef à la poire

Salade de fruits Arlequin



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



VE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré

Madeline
newrest
restauration



20 Mai au 24 Mai 2024

Nom du restaurant



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien			KOLOR by newrest	
ENTREES		Salade aux trois légumes	Carottes râpées BIO au citron	Betteraves rouges HVE vinaigrette	Salade de crudités emmental
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT		Tarte aux trois fromages	Boules de bœuf au jus	Chou rouge et pommes de terre au lard	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>			Galette de soja au jus	Rôti de dinde au jus /boulettes de soja au jus Chou rouge et PDT	
GARNITURE		PLAT COMPLET	Haricots verts persillés	PLAT COMPLET	Purée BIO
LAITAGE		Fromage blanc aux fruits BIO	Yaourt local sucré	Yaourt à la myrtille BIO	Vache picon
DESSERT		Fruit de saison RUP	Donut	Compote de pommes cassis	Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



VE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré

Madeline
newest
restaurant



27 Mai au 31 Mai 2024

Nom du restaurant



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Haricots verts
vinaigrette

Concombres à la
crème

Salade de pépinettes

Taboulé Oriental

Carottes râpées
vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Boules de bœuf
sauce tomate



Omelette au
fromage

Emincé de volaille
façon fajitas

Rôti de dinde sauce
Soubise

Fricassé de colin
sauce curry

Menus de substitutions :

Boulettes de soja
sauce tomate

Tarte aux légumes du soleil

Galette de soja sauce
Soubise

GARNITURE

Spaghettis BIO



Poêlée méridionale

Pommes rissolées

Courgettes BIO à l'ail



Riz long de
Camargue IGP aux
oignons



LAITAGE

Edam

Yaourt aromatisé
BIO



Gouda BIO



Tomme noire

Fromage blanc aux
fruits BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat

Salade de fruits
exotiques

Fruit de saison



Compote de pommes
coings



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



VE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France



Ferme du pré

Madeleine
newest
restauration



3 Juin au 7 Juin 2024

Nom du restaurant



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw BIO



Salade de perles
HVE



Salade verte
emmental



Tomates vinaigrette



Rillettes

Menus de substitutions :

Taboulé oriental

PLAT

Emincé de bœuf
sauce braisée

Rôti de dinde sauce
barbecue

Sauté de poulet ail
et fines herbes

Risotto au potiron



Poisson pané

Menus de substitutions :

Falafels sauce braisée

Galette de soja
sauce barbecue

Boulettes de soja sauce aux
herbes

GARNITURE

Tortis

Haricots verts à l'ail

Poêlée maraîchère

PLAT COMPLET

Riz de Camargue IGP
à la tomate



LAITAGE

Petit-suisse
aromatisé

Vache picon

Chanteneige

Yaourt sucré BIO



Emmental BIO



DESSERT

Crème dessert
vanille

Fruit de saison BIO



Compote de pommes
abricots BIO



Salade de fruits
Arlequin

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France



Ferme du pré

Madeleine
newest
restauration



10 Juin au 14 Juin

Nom du restaurant



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte aux
croûtons



Salade de riz

Betteraves rouges
HVE échalotes



Pastèque



Concombres
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Saucisse de
Toulouse

Quenelles lyonnaises
sauce Aurore



Emincé de volaille
sauce tajine abricot

Rôti de veau sauce
hongroise

Filet de colin MSC
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Galette de soja au jus

Boulettes de soja sauce
tajine abricot

Galette de soja sauce
hongroise

GARNITURE

Lentilles aux oignons

Haricots beurre
persillés

Semoule

Courgettes à la
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Yaourt sucré BIO



Cantal AOP



Vache qui rit BIO



Gouda BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



DESSERT

Compote de
pommes abricots

Fruit de saison BIO



Fruit de saison HVE



Eclair au chocolat

Compote de pommes
HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France



Ferme du pré

Madeleine
newrest
restauration



17 Juin au 21 Juin

Nom du restaurant



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien			KOLOR by newrest	
ENTREES	Salade de pâtes basilic	Carottes râpées vinaigrette	Tomates HVE vinaigrette	Salade jaune	Salade verte emmental
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Emincé de bœuf sauce Soubise	Pâtes BIO aux légumes	Cordon bleu de volaille	Sauté de dinde au curry	Filet de colin MSC sauce hollandaise
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce Soubise		Crousti au fromage	Boulettes de soja sauce curry	
GARNITURE	Carottes BIO braisées	PLAT COMPLET	Bâtonnière de légumes à la crème	Riz doré	Boulgour BIO
LAITAGE	Edam	Yaourt sucré	Petit-suisse aromatisé BIO	Emmental	Chanteneige
DESSERT	Gélatifié chocolat	Salade de fruits Arlequin	Compote de poires	Gâteau du Chef au yaourt	Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré

Madeleine
newrest
restauration



24 Juin au 28 Juin

Nom du restaurant



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Menu Végétarien

BONNES VACANCES

ENTREES

Salade de pâtes BIO



Concombres à la
crème



Taboulé oriental

Tomates vinaigrette



Betteraves rouges
HVE ciboulette



Menus de substitutions :

PLAT

Sauté de bœuf
sauce dijonnaise

Timbale de blé CE2
aux petits pois



Escalope viennoise

Chipolata/Poulet

Brandade de poisson



Menus de substitutions :

Tarte aux légumes du soleil

Galette fromage épinards

Saucisse de volaille/Poulet
Colin meunière

GARNITURE

Carottes Vichy BIO



PLAT COMPLET

Haricots beurre
persillés

Salade de pommes
de terre persillée

PLAT COMPLET

LAITAGE

Mimolette

Petit-suisse
aromatisé BIO



Cantal AOP



Edam

Yaourt sucré

DESSERT

Fruit de saison

Flan caramel

Compote de pommes
BIO



Gâteau du Chef au
chocolat



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



VE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

1er Juillet au 5 Juillet

Nom du restaurant

Madeline
newrest
MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES	Friand au fromage 	Salade verte Emmental	Concombres à la menthe 	Pâté de volaille (stock de secours)	Betteraves rouges HVE vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>	Salade de pâtes				
PLAT	Emincé de bœuf sauce forestière	Jambalaya végétarien et tortis HVE 	Jambon braisé au jus 	Raviolis (stock de secours)	Filet de poisson MSC sauce tomate basilic
<i>Menus de substitutions :</i>	Boules de soja sauce forestière		<i>Rôti de dinde au jus/ Galette de soja au jus</i>	Quenelles lyonnaise et haricots verts	
GARNITURE	Gratin de chou-fleur BIO 	PLAT COMPLET	Julienne de légumes BIO 	PLAT COMPLET	Riz au paprika
LAITAGE	Camembert	Gouda	Yaourt local pêche 	Petit-beurre (stock de secours)	Emmental BIO
DESSERT	Compote de pommes fraises	Fruit de saison BIO 	Pompon chocolat 	Compote (stock de secours)	Fruit de saison

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale



CE2



Ferme du pré