



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
à l'échalotte



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



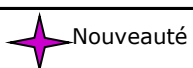
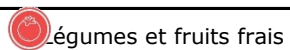
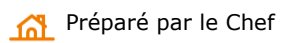
LAITAGE

Camembert

DESSERT

Crème dessert
chocolat

Fruit de saison BIO



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



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Tomates vinaigrette

Radis



Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de volaille
au thym

Risotto tomate
fromage

Gratin de chou-fleur
au jambon

Bâtonnets de poisson



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

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

GARNITURE

Julienne de légumes
BIO

PLAT COMPLET

PLAT COMPLET

Blé HVE à la tomate



LAITAGE

Cantal AOP

Emmental BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO

Yaourt sucré BIO

Gâteau du Chef à la
poire

Petits-suisse
aromatisés BIO



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

Madeline
newrest
restauration



20 Mai au 24 Mai 2024

Nom du restaurant



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien			KOLOR <small>by newrest</small>	
ENTREES				Betteraves rouges HVE vinaigrette	Salade de crudités emmental
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT		Tarte aux trois fromages 		Chou rouge et pommes de terre au lard	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>					
				Rôti de dinde au jus /boulettes de soja au jus Chou rouge et PDT	
GARNITURE		PLAT COMPLET		PLAT COMPLET	Purée BIO
LAITAGE		Fromage blanc aux fruits BIO 		Yaourt à la myrtille BIO	
DESSERT		Fruit de saison RUP 		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



Ferme du pré

Madeline
newest
restaurant



27 Mai au 31 Mai 2024

Nom du restaurant



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES		Concombres à la crème			Carottes râpées vinaigrette
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Boules de bœuf sauce tomate	Omelette au fromage		Rôti de dinde sauce Soubise	Fricassé de colin sauce curry
<i>Menus de substitutions :</i>					
GARNITURE	Spaghettis BIO	Poêlée méridionale		Courgettes BIO à l'ail	Riz long de Camargue IGP aux oignons
LAITAGE	Edam			Tomme noire	
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé BIO		Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits BIO

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  			Tomates vinaigrette 	
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Emincé de bœuf sauce braisée	Rôti de dinde sauce barbecue		Risotto au potiron 	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>					
	Falafels sauce braisée	Galette de soja sauce barbecue			
GARNITURE	Tortis	Haricots verts à l'ail		PLAT COMPLET	Riz de Camargue IGP à la tomate 
LAITAGE		Vache picon			Emmental BIO 
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO  		Yaourt sucré BIO 	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



Concombres
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Saucisse de
Toulouse

Quenelles lyonnaises
sauce Aurore



Rôti de veau sauce
hongroise

Filet de colin MSC
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /
Galette de soja au jus

Galette de soja sauce
hongroise

GARNITURE

Lentilles aux oignons

Haricots beurre
persillés

Courgettes à la
tomate

Purée BIO



LAITAGE

Cantal AOP



Gouda BIO



DESSERT

Yaourt sucré BIO



Fruit de saison BIO



Eclair au chocolat

Petits-suisses
aromatisés 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



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		Carottes râpées vinaigrette 		Salade jaune	Salade verte emmental
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Emincé de bœuf sauce Soubise	Pâtes BIO aux légumes 		Sauté de dinde au curry	Filet de colin MSC sauce hollandaise
<i>Menus de substitutions :</i>					
	Galette de soja sauce Soubise			Boulettes de soja sauce curry	
GARNITURE	Carottes BIO braisées 	PLAT COMPLET		Riz doré	Boulgour BIO
LAITAGE	Edam			Emmental	
DESSERT	Gélatifié chocolat	Yaourt sucré		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

Concombres à la
crème



Tomates vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Sauté de bœuf
sauce dijonnaise

Timbale de blé CE2
aux petits pois



Chipolata/Poulet

Brandade de poisson



Menus de substitutions :

Tarte aux légumes du soleil

Saucisse de volaille/Poulet
Colin meunière

GARNITURE

Carottes Vichy BIO



PLAT COMPLET

Salade de pommes
de terre persillée

PLAT COMPLET

LAITAGE

Mimolette

Edam

Yaourt sucré

DESSERT

Fruit de saison

Petits-suisse
aromatisés 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

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

Nous te souhaitons un bon appétit

Agri éthique France

CE2

FERME DU PRÉ

Ferme du pré

1er Juillet au 5 Juillet

Nom du restaurant

Madeline
newrest
MIDI



LUNDI







MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Friand au fromage 	Salade verte Emmental		Pâté de volaille (stock de secours)	
<i>Menus de substitutions :</i>	Salade de pâtes				
PLAT	Emincé de bœuf sauce forestière	Jambalaya végétarien et tortis HVE 		Raviolis (stock de secours)	Filet de poisson MSC sauce tomate basilic 
<i>Menus de substitutions :</i>	Boules de soja sauce forestière			Quenelles lyonnaise et haricots verts	
GARNITURE	Gratin de chou-fleur BIO 	PLAT COMPLET		PLAT COMPLET	Riz au paprika
LAITAGE					Emmental BIO 
DESSERT	Compote de pommes fraises	Fruit de saison BIO 		Compote (stock de secours)	Fruit de saison

 Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais


 Nouveauté

 HVE

 MSC

 AOP

 IGP

 Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France

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



CE2



Ferme du pré