

Madelineine

newrest
restauration



du 06 au 10 janvier 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien



ENTREES

Pâté de campagne

Céleri râpé sauce rose



Menus de substitutions :

Salade de riz au thon

PLAT

Omelette sauce tomate

Aiguillettes de poulet sauce crème

Sauté de bœuf sauce carottes

Filet de colin MSC sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Filet de poisson MSC sauce crème

Tarte aux trois fromages

GARNITURE

Ratatouille

Brocolis à l'anglaise

Carottes Vichy BIO



Riz de Camargue IGP au curry



LAITAGE

Edam

Vache Picon



DESSERT

Fruit de saison BIO



Yaourt à boire à la vanille

Galette des rois

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



Agri éthique France



CE2



Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !





du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM PIMENT

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Chou rouge
vinaigrette



Menus de substitutions :

PLAT

Saucisses de
strasbourg

Pizza au fromage



Rôti de veau sauce
hongroise



Colin MSC sauce
crème



Menus de substitutions :

Saucisses de volaille
Beignets de calamar +
ketchun

Galette de soja sauce
hongroise

GARNITURE

Tortis HVE sauce
tomate



Salade verte



Blé CE2



Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Gouda BIO



Petit Louis à tartiner



Emmental

DESSERT

Fromage blanc aux
fruits

Fruit de saison RUP



Compote de pommes
HVE



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



Agri éthique France



CE2



Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !





du 20 au 24 janvier 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte vinaigrette

Chou blanc HVE mimolette



Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de dinde sauce forestière

Pâtes aux légumes

Cheeseburger

Marmite de poisson sauce tomate



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson sauce forestière

Fishburger

GARNITURE

Purée

PLAT COMPLET

Pommes rissolées

Coquillettes BIO



LAITAGE

Emmental

Petit-suisse aromatisé BIO

Vache Picon

DESSERT

Fruit de saison BIO

Liégeois chocolat

Donut

Yaourt aromatisé



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France



AOP



CE2



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



FERME DU PRÉ

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Roméo

Potage du Chef à la
carotte



Lentilles HVE
vinaigrette



Menus de substitutions :

Betteraves rouges HVE
vinaigrette



PLAT

Blanquette de
volaille à l'ancienne

Nuggets de blé

Sauté de bœuf au jus

Fricasée de poisson
MSC sauce curry



Menus de substitutions :

Blanquette de poisson
MSC sauce dieppoise

Galette de soja sauce jus

GARNITURE

Riz de Camargue
IGP



Gratin de chou-fleur
BIO



Carottes BIO au jus



Poireaux à la
béchamel

LAITAGE

Chanteneige BIO



DESSERT

Yaourt sucré BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert
caramel

Fruit de saison HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE

MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2



Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM AGRUMES	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw HVE	Menu Végétarien		Carottes râpées BIO à l'orange	
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Couscous poulet	Crêpes au fromage		Mijoté de bœuf à l'orange	Filet de poisson MSC sauce paprika
<i>Menus de substitutions :</i>	Couscous de la mer			Boulettes de soja à l'orange	
GARNITURE	Semoule BIO	Salade verte HVE		Purée	Gratin dauphinois
LAITAGE		Petit Louis à tartiner		Vache picon	Camembert BIO
DESSERT	Fruit de saison	Gélifié vanille		Gâteau du Chef au citron	Yaourt aux fruits