Madeleine newrest restauration

du 1er au 4 septembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1		**Carottes râpées CE2 à la vinaigrette**			**Tomates vinaigrette**
ENTREE 2					
PLAT 1		**Mac N' Cheese**		**Emincé de bœuf sauce braisée**	**Filet de colin MSC sauce citron**
PLAT 2					
GARNITURE 1				**Brocolis BIO béchamel**	**Riz au paprika**
GARNITURE 2					
LAITAGE 1					
LAITAGE 2				St-Môret	
DESSERT 1		**Fruit de saison HVE**			**Fromage blanc aux fruits BIO**
DESSERT 2				Compote de pommes fraises	

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

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

MSC

Agri éthique France

AOP

IGP

Région UltraPériphérique

Produits biologiques

CE2

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine newrest restauration

du 7 au 11 septembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	**Taboulé oriental**			**Crêpes aux champignons**	
ENTREE 2					
PLAT 1	**Cordon bleu de volaille**	**Omelette au fromage**		**Aiguillettes de poulet sauce crème**	**Brandade de poisson P4C**
PLAT 2					
GARNITURE 1	**Petits pois carottes**	**Coquillettes BIO**		**Brunoise de légumes**	**Salade verte**
GARNITURE 2					
LAITAGE 1		**Cantafrais**			
LAITAGE 2					Boursin ail et fines herbes
DESSERT 1	**Flan caramel équitable**	**Fromage blanc sucré**			**Fruit de saison**
DESSERT 2	Fruit de saison BIO			Compote de pommes	

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

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

MSC

Agri éthique France

AOP

IGP

Région UltraPériphérique

Produits biologiques

CE2

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine
newrest restauration

du 14 au 18 septembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1				**Concombres vinaigrette**	
ENTREE 2	Chou blanc mimolette				
PLAT 1	**Normandin de veau au jus**	**Tarte aux trois fromages**			**Poisson pané**
PLAT 2				Quenelles lyonnaises sauce crème	
GARNITURE 1	**Haricots verts persillés**	**Salade verte**		**Boulgour BIO**	**Riz créole**
GARNITURE 2					
LAITAGE 1		**Emmental**			
LAITAGE 2					Mayenne
DESSERT 1				**Raisin**	**Compote de pommes HVE**
DESSERT 2	Fruit de saison	Fromage blanc sucré			

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine

du 21 au 25 septembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	Salade de pommes de terre persillée				Betteraves rouges HVE vinaigrette
ENTREE 2					
PLAT 1	Emincé de bœuf sauce soubise	Aiguillettes végétales sauce tomate		Nuggets de poulet et ketchup	Farfalles à la carbonara de thon
PLAT 2					
GARNITURE 1	Haricots beurre CE2 persillés	Riz de Camargue IGP à la tomate		Purée	
GARNITURE 2					
LAITAGE 1		Petit-suisse aromatisé BIO		Camembert BIO	
LAITAGE 2					
DESSERT 1	Compote de pommes HVE	Fruit de saison			Fromage blanc aux fruits BIO
DESSERT 2				Pompon au chocolat	

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine restauration

du 28 septembre au 02 octobre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	**Carottes râpées CE2 vinaigrette**			**Friand au fromage**	
ENTREE 2					
PLAT 1	**Nuggets végétaux**	**Blanquette de poulet**		**Paupiette de dinde sauce basquaise**	
PLAT 2					Jambon braisé au jus
GARNITURE 1	**Spaghettis BIO**	**Carottes BIO braisées**			
GARNITURE 2				Riz créole	Poêlée de légumes aux champignons
LAITAGE 1		**Cantafrais nature**			
LAITAGE 2					Pavé affinois
DESSERT 1		**Fruit de saison RUP**			**Yaourt fermier fraise**
DESSERT 2	Mousse au chocolat			Compote de pommes cassis	

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques

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

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine newrest restauration

du 05 au 09 octobre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1				**Salade de tomates BIO**	
ENTREE 2		Concombres à la crème			
PLAT 1					
PLAT 2	Colin MSC sauce crème	Rôti de dinde sauce tomate basilic		Boulettes de soja sauce tomate	Haché de veau sauce Bercy
GARNITURE 1		**Petits pois**		**Pommes rissolées**	
GARNITURE 2	Semoule				Haricots verts persillés
LAITAGE 1					**Tomme noire**
LAITAGE 2	Boursin ail et fines herbes				
DESSERT 1	**Fruit de saison**				**Fromage blanc sucré**
DESSERT 2		Fromage blanc aux fruits		Chou vanille	

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

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

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine newrest restauration

du 12 au 16 octobre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	**Salade aux trois légumes**				
ENTREE 2				Rillettes et cornichons	
PLAT 1	**Rôti de dinde sauce aux oignons**	**Risotto IGP tomate-fromage**			
PLAT 2				Filet de poisson sauce crème	Saucisse de Toulouse
GARNITURE 1					
GARNITURE 2	Petits pois carottes			Farfalles	Lentilles aux oignons
LAITAGE 1		**Buchette chèvre**			**Camembert**
LAITAGE 2					
DESSERT 1	**Fruit de saison BIO**	**Compote de pommes fraises**			
DESSERT 2				Beignet aux pommes	Fromage blanc sucré

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques — Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Rev N°0 - 27 Mars 2026 - OPS - AC0001 - N°300