Madeleine newrest

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1					
ENTREE 2	Friand au fromage			Chou blanc mayonnaise	
PLAT 1	**Nuggets végétariens**			**Sauté de bœuf sauce tomate**	**Poisson pané et ketchup**
PLAT 2		Galopin de veau au jus			
GARNITURE 1				**Courgettes persillées**	**Purée BIO**
GARNITURE 2	Petits pois carottes	Pommes boulangères			
LAITAGE 1		**Chanteneige BIO**			
LAITAGE 2					Emmental
DESSERT 1					**Pompon chocolat**
DESSERT 2	Fruit de saison	Compote de pommes fraises		Mousse au chocolat équitable	

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

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

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	**Taboulé oriental**				
ENTREE 2					Œufs durs mayonnaise
PLAT 1	**Omelette au fromage**	**Raviolis**		**Paupiette de dinde au jus**	**Filet de poisson MSC sauce tomate basilic**
PLAT 2					
GARNITURE 1				**Carottes braisées**	**Semoule**
GARNITURE 2	Pommes sautées				
LAITAGE 1					
LAITAGE 2		Tomme noire		Carré fondu	
DESSERT 1		**Compote de pommes HVE**		**Donut**	**Yaourt sucré BIO**
DESSERT 2	Crème dessert caramel équitable				

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 — Plat végétarien — 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

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

CIVILIZA

CIVILISATION DE L'INDUS

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE 1				**Concombres au fromage blanc**	
ENTREE 2					Terrine de campagne et cornichons
PLAT 1	**Gratin de chou-fleur au jambon**	**Cordon bleu de volaille**			
PLAT 2				Tarte aux trois fromages	Rôti de porc braisé
GARNITURE 1					**Purée BIO**
GARNITURE 2		Purée de potiron		Salade verte	
LAITAGE 1					
LAITAGE 2	Edam	Brie			
DESSERT 1					**Flan vanille équitable**
DESSERT 2	Yaourt aux fruits	Petits-suisses sucrés		Fruit de saison	

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

Légumes et fruits frais

Nouveauté

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

HVE

MSC

Agri éthique France

AOP

IGP

Région UltraPériphérique

Plat végétarien

Produits biologiques

CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

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

Madeleine newrest

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1	**Crêpe au fromage**			**Salade de riz**	
ENTREE 2					
PLAT 1	**Sauté de bœuf au jus**	**Timbale de blé HVE aux petits pois**		**Blanquette de volaille**	**Bâtonnets de poisson MSC**
PLAT 2					
GARNITURE 1				**Poêlée de légumes**	**Farfalles à la tomate**
GARNITURE 2	Riz au paprika				
LAITAGE 1					
LAITAGE 2		Coulommiers			Mimolette
DESSERT 1	**Fruit de saison**	**Liégeois chocolat équitable**		**Compote de pommes HVE**	
DESSERT 2					Fromage blanc sucré

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

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Plat végétarien

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

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 1					**Carottes râpées BIO vinaigrette**
ENTREE 2	Soupe tomate vermicelles				
PLAT 1				**Aiguillettes de poulet sauce crème**	**Brandade de poisson du Chef**
PLAT 2	Paupiette de veau sauce tomate	Cordon bleu de volaille			
GARNITURE 1	**Ratatouille**	**Lentilles HVE**			
GARNITURE 2				Semoule	
LAITAGE 1		**Edam BIO**		**Coulommiers**	
LAITAGE 2					
DESSERT 1		**Crème dessert caramel équitable**		**Fruit de saison**	**Yaourt aromatisé équitable**
DESSERT 2	Compote de poires				

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

Légumes et fruits frais

Nouveauté

Menu dirigé indiqué en **GRAS**

HVE

MSC

Agri éthique France

AOP

IGP

Région UltraPériphérique

Plat végétarien

Produits biologiques

CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

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

Madeleine

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

CIVILIZA

CHINE IMPERIALE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE 1				**Salade de chou à la chinoise**	
ENTREE 2	Salade Sofia				
PLAT 1		**Tarte aux trois fromages**		**Sauté de dinde sauce soja**	**Nuggets de poisson et ketchup**
PLAT 2	Blanquette de volaille				
GARNITURE 1		**Carottes BIO au jus**		**Riz blanc**	**Spaghettis BIO**
GARNITURE 2	Pommes rissolées				
LAITAGE 1		**Camembert**			
LAITAGE 2					Edam
DESSERT 1	**Fruit de saison HVE**	**Yaourt local sucré**		**Gâteau du Chef à la noix de coco**	
DESSERT 2					Yaourt sucré

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

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Plat végétarien

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

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU DE FIN D'ANNEE	VENDREDI
ENTREE 1	**Salade coleslaw rouge**			**Pâté en croûte**	
ENTREE 2					
PLAT 1	**Normandin de veau au jus**			**Filet de poulet sauce suprême**	**Beignets de calamars et ketchup**
PLAT 2		Tortillas			
GARNITURE 1	**Purée**				**Blé CE2 à la tomate**
GARNITURE 2		Piperade		Pommes noisette	
LAITAGE 1				**Buchette mi-chèvre**	
LAITAGE 2		Gouda			Tomme grise
DESSERT 1		**Fruit de saison BIO**		**Bûche pâtissière**	
DESSERT 2	Yaourt aux fruits mixés				Mousse au chocolat équitable

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 · Plat végétarien

Nous te souhaitons un bon appétit !

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