

Madelineine

newrest
restauration



du 06 au 10 janvier 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien



ENTREES

Salade piémontaise

Pâté de campagne

Salade de pâtes

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

Camembert BIO



Vache Picon

Rondelé aux noix



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
Menu Végétarien


MERCREDI


AROM PIMENT

VENREDI

ENTREES

Carottes râpées BIO vinaigrette
 

Potage du Chef aux légumes


Chou rouge vinaigrette


Pâté de foie


Menus de substitutions :


Haricots verts vinaigrette

Terrine de légumes tricolore

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 + ketchup


Galette de soja sauce hongroise

GARNITURE

Tortis HVE sauce tomate



Salade verte



Blé CE2


Riz de Camargue IGP


LAITAGE

Pavé demi-sel



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

FERME DU PRÉ

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

Céleri rémoulade


Salade de riz


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

Carré fondu

DESSERT

Fruit de saison BIO
 

Liégeois chocolat

Donut

Yaourt aromatisé



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



Agri éthique France



CE2



FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES DÉJEÛTS

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade Roméo	Menu Végétarien		Lentilles HVE vinaigrette	Salade de pâtes multicolore
<i>Menus de substitutions :</i>		Potage du Chef à la carotte 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
<i>Menus de substitutions :</i>	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	Carré de l'Est	Emmental		Crème dessert caramel	Chanteneige BIO
DESSERT	Yaourt sucré BIO	Fruit de saison BIO		Petit-beurre	Fruit de saison HVE



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 !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM AGRUMES	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw HVE  	Menu Végétarien Salade de pommes de terre persillée		Carottes râpées BIO à l'orange  	Macédoine mayonnaise
<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	Tomme blanche	Petit Louis à tartiner		Vache picon 	Camembert BIO 
DESSERT	Fruit de saison 	Gélifié vanille		Gâteau du Chef au citron  	Yaourt aux fruits



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 !