



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO
à l'échalotte



Salade croquante



Menus de substitutions :

PLAT

Omelette persillée



Emincé de poulet
sauce mironton

Menus de substitutions :

filet de colin sauce crème

GARNITURE

Poêlée maraîchère

Spaghettis BIO



LAITAGE

Petit-suisse
aromatisé

Camembert

DESSERT

Crème dessert
chocolat

Fruit de saison 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

CE2

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES DEUX Ferme du pré



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Saucisson à l'ail

Tomates vinaigrette

Salade de pâtes
basilic

Radis

Menus de substitutions :

Salade de pâtes

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

Yaourt sucré BIO

Emmental BIO

Petit-suisse
aromatisé BIO

DESSERT

Fruit de saison BIO

Beignet au chocolat

Gâteau du Chef à la
poire

Salade de fruits
Arlequin



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

Madeline
newrest
restauration



20 Mai au 24 Mai 2024

Nom du restaurant



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien			KOLOR by newrest	
ENTREES		Salade aux trois légumes		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	Vache picon
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
restauration



27 Mai au 31 Mai 2024

Nom du restaurant



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Haricots verts vinaigrette	Concombres à la crème		Taboulé Oriental	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	Yaourt aromatisé BIO		Tomme noire	Fromage blanc aux fruits BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Compote de pommes coings

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

Madeleine
newest
restauration



3 Juin au 7 Juin 2024

Nom du restaurant



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Salade coleslaw BIO  	Salade de perles HVE 		Tomates vinaigrette 	Rillettes
<i>Menus de substitutions :</i>					Taboulé oriental
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	Petit-suisse aromatisé	Vache picon		Yaourt sucré BIO 	Emmental BIO 
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO  		Salade de fruits Arlequin	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



Salade de riz

Pastèque



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

Yaourt sucré BIO



Cantal AOP



Gouda BIO



Petit-suisse
aromatisé BIO



DESSERT

Compote de
pommes abricots

Fruit de saison BIO



Eclair au chocolat

Compote de pommes
HVE



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	Salade de pâtes basilic	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	Yaourt sucré		Emmental	Chanteneige
DESSERT	Gélatifié chocolat	Salade de fruits Arlequin		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

Salade de pâtes BIO



Concombres à la
crème



Tomates vinaigrette



Betteraves rouges
HVE ciboulette



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

Petit-suisse
aromatisé BIO



Edam

Yaourt sucré

DESSERT

Fruit de saison

Flan caramel

Gâteau du Chef au
chocolat



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



VE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit

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

Agri éthique France



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)	Betteraves rouges HVE vinaigrette 
<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	Camembert	Gouda		Petit-beurre (stock de secours)	Emmental BIO 
DESSERT	Compote de pommes fraises	Fruit de saison BIO 		Compote (stock de secours)	Fruit de saison

Nous te souhaitons un bon appétit



Agri éthique France

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



CE2



Ferme du pré