Madeleine
newrest restauration

du 1er au 5 septembre 2025

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pâtes basilic		Pâté de foie et cornichon	Tomates vinaigrette
Menus de substitutions :				Terrine de légumes tricolore	
PLAT	Mac N' Cheese	Nuggets de poulet + kechup		Emincé de bœuf sauce braise	Filet de colin MSC sauce citron
Menus de substitutions :		Nuggets de poisson + ketchup		Tarte au fromage	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Haricots verts		Brocolis BIO béchamel	Riz au paprika
LAITAGE	Fondu président	Edam BIO		Vache picon	Rondelé Nature
DESSERT	Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison RUP		Fruit de saison HVE	Fromage blanc aux fruit BIO

Préparé par le Chef | Légumes et fruits frais | Nouveauté | HVE | MSC | Agri éthique France | AOP | IGP | RUP | Produits biologiques | CE2 | Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest restauration

du 8 au 12 septembre 2025

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Taboulé oriental	Pastèque		Crêpes aux champignons	Carottes râpées BIO vinaigrette
Menus de substitutions :				Salade de pâtes basilic	
PLAT	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce crème		Omelette au fromage	Brandade de poisson du Chef
Menus de substitutions :	Crousti au fromage	Filet de poisson sauce crème			
GARNITURE	Petit pois carottes	Coquillettes BIO		Brunoise de légumes	Salade verte
LAITAGE	Chanteneige BIO	Cantafrais nature		Camembert	Petit moulé nature
DESSERT	Raisin	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé BIO	Flan caramel

Préparé par le Chef — Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — Agri éthique France — AOP — IGP — RUP — Produits biologiques — CE2 — Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

du 15 au 19 septembre 2025

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de perles HVE	Betteraves rouges HVE vinaigrette		Concombres vinaigrette	Chou blanc à l'ananas
Menus de substitutions :					NOMAD Guadeloupe
PLAT	Normandin de veau au jus	Tarte aux trois fromages		Emincé de poulet sauce crème	Poisson au lait de coco
Menus de substitutions :	*Omelette*			*Quenelles lyonnaises sauce crème*	
GARNITURE	Haricots verts persillés	Salade verte		Carottes Vichy BIO	Riz Créole
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré BIO		Vache picon	Fromage blanc sucré
DESSERT	Fruit de saison BIO	Biscuit palmier		Compote de pommes HVE	Tarte noix de coco

Préparé par le Chef — Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — Agri éthique France — AOP — IGP — Produits biologiques — RUP — CE2 — Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

du 22 au 26 septembre 2025

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pommes de terre persillée	Concombres vinaigrette		Pastèque	Betteraves rouges HVE vinaigrette
Menus de substitutions :					
PLAT	Emincé de bœuf sauce soubise	Aiguillettes végétales sauce tomate		Sauté de volaille sauce crème	Farfalles à la carbonara de thon
Menus de substitutions :	*Galette de quinoa à la provençale*			*Boulettes de lentilles BIO sauce crème*	
GARNITURE	Haricots beurre	Riz de Camargue IGP à la tomate		Purée	PLAT COMPLET
LAITAGE	Yaourt sucré BIO	Petit-suisse aromatisé BIO		Camembert BIO	Vache picon
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes HVE		Gâteau du Chef au yaourt	Fromage blanc aux fruits BIO

Préparé par le Chef — Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques

Agri éthique France — RUP — CE2 — Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest restauration

du 29 septembre au 3 octobre 2025

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées vinaigrette	Salade napoli		Friand au fromage	Macédoine mayonnaise
Menus de substitutions :				Salade de riz	
PLAT	Veg' chick'n nuggets et ketchup	Blanquette de poulet		Paupiette de dinde sauce basquaise	Colin meunière MSC
Menus de substitutions :		*Tarte aux poireaux*		*Omelette sauce basquaise*	
GARNITURE	Spaghettis BIO	Carottes BIO braisées		Haricots beurre à la tomate	Purée BIO
LAITAGE	Camembert	Cantafrais nature		Emmental BIO	Vache picon
DESSERT	Chou vanille	Fruit de saison RUP		Raisin blanc	Yaourt fermier fraise

Préparé par le Chef — Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — Agri éthique France — AOP — IGP — RUP — Produits biologiques — CE2 — Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

du 6 au 10 octobre 2025

Menu Végétarien

U.S.A

NOMAD

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betteraves rouges HVE vinaigrette	salade Esaü		Feuilleté hot dog	Salade de tomates BIO
Menus de substitutions :				Friand au fromage/ Salade de riz	
PLAT	Emincé de volaille sauce crème	Crêpes au fromage		Boulettes de veau sauce tomate	Marmite de poisson sauce crème
Menus de substitutions :	*Colin MSC sauce crème*			*Boulette de soja sauce tomate*	
GARNITURE	Epinards à la béchamel	Salade verte		Pommes rissolées	Riz de Camargue IGP au paprika
LAITAGE	Edam BIO	Cantadoux		Coulommiers	Tomme noire
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO		Brownie du Chef	Fromage blanc sucré

Préparé par le Chef | Légumes et fruits frais | Nouveauté | HVE | MSC | AOP | IGP | Produits biologiques | Agri éthique France | RUP | CE2 | Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest restauration

du 13 au 17 octobre 2025

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade aux trois légumes	Potage P4C au potiron		Salade verte emmental	Haricots verts vinaigrette
Menus de substitutions :		Betteraves rouges HVE vinaigrette	Semaine du Goût : les fruits		
PLAT	Rôti de dinde sauce pêche	Risotto tomate fromage		Jambon braisé au jus	Paupiette de poisson sauce normande
Menus de substitutions :	*Quenelles lyonnaises sauce pêche*			*Rôti de dinde au jus / Filet de poisson sauce crème*	
GARNITURE	Semoule BIO	PLAT COMPLET		Julienne de légumes BIO	Gratin de butternut et pommes de terre
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Edam BIO		Petit-suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote de pommes fraises		Gâteau du Chef à la rhubarbe	Fruit de saison BIO

Préparé par le Chef · Légumes et fruits frais · Nouveauté · HVE · MSC · AOP · IGP · Produits biologiques · Agri éthique France · RUP · CE2 · Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !