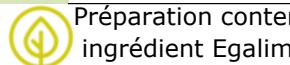




MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Pâté de foie endive	Potage du chef		Toast au fromage frais carottes râpees	salade verte et betterave chou blanc vinaigrette
PLAT	Nuggets de poulet	Rôti de porc braisé	Timbale de colin au curry	boule de boeuf	Chili sin carne
GARNITURE		Semoule		Trio de légumes de saison	Riz
	Pomme de terre rissolées	Carottes	Lentilles	Macaroni	Piperade
LAITAGE	Camembert	Emmental à la coupe	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage fondu
DESSERT	Fruit	Entremet chocolat	Compote pommes	Fruit	Fromage blanc aux fruits
	Ananas au sirop	Fruit		Yaourt aux fruits	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	carottes râpees celeri remoulade	Potage du chef		Salade de chou blanc sauce fromage blanc betterave	Beignets d'oignons
PLAT	émincé de bœuf sauce tomate	Bruscetta à la mozzarella	Emincé de dinde dijonnaise	Torsades au thon sauce tomate	Paupiette de veau à l'ancienne
GARNITURE	Frites	Epinards	Haricots verts	Torti	Choux de Bruxelles
		Blé	Boulgour	Courge rôtie	Semoule
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit moulé calcium	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
DESSERT	Pain perdu du chef Fruit	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Pomme cuite
	Fruit	Pêche au sirop	Yaourt aromatisé	Crème au chocolat	Glace



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREES	Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise)	Potage du chef	Pastels du chef (thon ou viande ou légumes)	Salade iceberg, pousse de haricot mungo maïs
	salade d'agrumes		Salade de niébé (haricots blancs)	Cake aux légumes du chef
PLAT	Croque-monsieur	Pates sauce fromagère	Sauté de bœuf au paprika	Poulet Yassa
GARNITURE	Pommes rissolées		Lentilles du chef	Carotte, chou, patate douce
	Salade verte	Penne	Endives braisées	Riz
LAITAGE	Fondue Président	Yaourt nature	Gouda	Camembert
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit	Pomme cuite	Ananas frais
	Yaourt aromatisé	Tranche de quatre- quarts	Compote de fruits	Beignet de banane du chef



Préparation contenant au moins un
ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



9 février

au

13 février

NOM DU RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw		Radis (ou navets) râpés sauce sucrée	Saucisson à l'ail
	Salade croquante au haricot mungo	Salade de riz composée		Salade au maïs	Pomelo
PLAT	Enchiladas végétariens	Marmite du pêcheur	lasagne bolognaise	Paleron de bœuf sauce charcutière	tortis aux jambon
GARNITURE	riz	Semoule		Epinards	Torti
GARNITURE	Haricots rouges	brocolis	salade verte	Pommes vapeur	carotte
LAITAGE	Yaourt nature	Emmental à la coupe	Petit moulé calcium	Pont L'Evêque AOP	Tartare aux noix
DESSERT	Fruit	Flan caramel	Fruit	Gâteau au chocolat du chef	fruits
	Mousse citron	Fromage blanc confiture		Yaourt aromatisé	Ananas au sirop



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

16 février



20 février

NOM DU RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	potage du chef Salade de carottes cuites au cumin		Chou rouge croquant, salade icehara et oignons	Salade d'endives
		Rillettes de sardine pimentée	Salade de lentilles	Salade de pâtes
PLAT	saute de poulet	Tajine de bœuf (ou agneau)	pilon poulet	Mac and cheese (plat complet de macaroni au fromage)
GARNITURE	Poêlée au céleri rave braisé	Légumes tajine	Riz	Macaronis
GARNITURE	Boulgour	Pommes vapeur	ratatouille	Epinards
LAITAGE	Petit moulé calcium	Entremets fleur d'oranger	Yaourt nature	Mimolette à la coupe
DESSERT	Crêpe au sucre	Salade de fruits frais à la menthe	Fruit	Pêche au sirop
	Fruit	Corne de gazelle du chef	Crème dessert praliné	Fruit
				Fromage bûchette
				Entremet vanille

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine
newrest



23 février

au

27 février

NOM DU RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pâtes tricolores	Céleri vinaigrette au citron		Rillettes	potage du chef
	Salade verte aux croûtons	Demi œuf à la russe		salade coleslaw	Anti- gaspi
PLAT	colin	Gratin de chou fleur et pommes de terre	Colin aux amandes au jambon	bolognaise	Fajitas aux haricots rouges et légumes
GARNITURE	poelee de legumes	Pommes vapeur	Riz aux oignons	haricots verts	Tortilla de blé
GARNITURE	Purée	Chou-fleur	Epinards	Macaroni	Poêlée de poivrons
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal AOP à la coupe	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature	Emmental à la coupe
DESSERT	Fruit	Mousse fraise	Ananas rôti aux épices	Fruit	Pom'leine du chef
	Semoule au lait	Fruit	fruits	Mousse coco	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

Madeleine newrest		2 mars	au	6 mars	NOM DU RESTAURANT	
MIDI	LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Flan de légumes sauce aïoli	Bouillon de poule aux vermicelles	Terrine de poisson	saucisson à l'ail	Salade verte aux agrumes et surimi
PLAT	sauté de bœuf	flan aux fromages	Emincé de volaille sauce au thym	Brandade de poisson	Boulettes d'agneau sauce orientale	
GARNITURE	Blé	Epinards	Haricots verts	Purée	Mélange de légumes oriental	
GARNITURE	Poêlée de courges	coquillette	Boulgour		Semoule	
LAITAGE	Gouda à la coupe	Fondu Président	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Tendre bleu	
DESSERT	Fruit	Beignet	Fruit	Banane crème anglaise	Mousse au chocolat	
	Tarte fine aux pommes	Flan vanille	Panna cotta	Crème aux œufs	Fruit	



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

	9 mars		au	13 février	NOM DU RESTAURANT	
	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES						
	Chou rouge vinaigrette à l'orange	taboulé	Rillettes	tartine fromage	Potage du chef	
PLAT	Raclette	lasagne de légumes	boule de bœuf	Timbale de blé aux dés de volaille	Poisson meunière	
GARNITURE		salade verte	Torti	chou fleur	Riz	
GARNITURE			Haricots verts	Blé	Salsifis	
LAITAGE	(Mimolette à la coupe)	Camembert	Petit moulé calcium	Carré de l'Est	Yaourt nature	
DESSERT	Entremets caramel	Fruit		Pudding du chef	Fruit	Compote de fruits

	Fruit	Salade de fruits et pruneaux	Mousse de banane	Entremets café	Glace
	 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim	 Recette anti gaspi	 Préparé par notre chef	 Les produits locaux	

Nous te souhaitons un bon appétit !

	16 mars		au		20 mars	NOM DU RESTAURANT	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTREES	mini wrap de crudités	Carottes		Salade verte au maïs	Muffin au chorizo		
	Salade d'endives	Chou-fleur gribiche		Salade de pommes de terre	Salade de chou chinois persillé		
PLAT	gratin de pomme de terre végétal	Poisson sauce andalouse	Omelette aux fines herbes	Sauté de bœuf mironton	Flan de poisson du chef		
GARNITURE	salade	Boulgour	Petits pois	Fondue de poireaux	tortis		
GARNITURE		Haricots beurre	Carottes	Riz	carotte		
LAITAGE	Yaourt nature	Edam à la coupe	Fromage fondu	Camembert	Fromy		
DESSERT	Fruit	Entremets vanille	Fruit	Gateau moelleux aux pommes du chef	Fruit		

Crème pralinée



Préparation contenant au moins un
ingrédient Egalim

Crumble aux fruits
du chef



Banana bread



Recette anti gaspi



Préparé
par notre chef

Fruit



Mousse au citron

Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !