

Madeleine newrest  31 août au 4 septembre NOM DU RESTAURANT 						
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREES	Betterave			Taboulé		Saucisson à l'ail
	Macédoine de légumes			Salade de haricots verts		Céleri remoulade
PLAT	Cordon bleu de volaille		Jambon	Pizza végété	Filet de colin à la crème de ciboulette	
GARNITURE	FRITES			Coquillettes		Salade verte
	JULIENNE DE LEGUMES			Riz		
LAITAGE	Vache picon		Petit moulé calcium	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe	
DESSERT	Compote de pommes		Crème dessert vanille	Moelleux chocolat	Yaourt aromatisé	
	Fruit		Fruit	Fruit	Fruit	

 7 septembre au 11 septembre NOM DU RESTAURANT 					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pâtes	 Carottes râpées		Pastèque	Betteraves vinaigrette
	Salade verte aux croûtons	Macédoine au surimi		Salade de tomates	Mini wrap crudité/ fromage
PLAT	 Crêpe au fromage	Poisson pané	Omelette aux fines herbes	Paleron de bœuf à la provençale	Rôti de porc à la diable
GARNITURE	Ratatouille	Pommes vapeur	Brocolis	Haricots beurre à la tomate	 Semoule
	Riz	Courgettes braisées	 Blé	Torti	Mélange oriental
LAITAGE	 Yaourt nature	Mimolette à la coupe	Fondus Président	Camembert	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison	 Flan du chef	Fruit de saison
	Mousse chocolat	Entremet caramel	Liégeois vanille	 Fruit	Crème au chocolat

Les produits locaux


Recette contenant au moins un ingrédient Egalim


Végétarien


Recette anti-gaspi


Les produits BIO


Préparé par notre chef


 14 septembre au 18 septembre NOM DU RESTAURANT 					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Muffin du chef au fromage	Salade de pâtes multicolores		Melon	Tomate vinaigrette
	Courgettes crues râpées	Concombre vinaigrette		Céleri rémoulade	 Haricots verts mimosa
PLAT	Filet de poulet	Saucisse de Francfort	Sauté de porc au curry	 Penne sauce fromagère	Escalope de dinde viennoise
GARNITURE	Petits pois	Dés de courgettes braisés	Boulgour aux petits légumes		Frites
	Carottes braisées	 Lentilles	Petits légumes	 Poêlée de légumes	Fondue de poireaux
LAITAGE	Petit moulé nature	BRIE	 Yaourt nature	Gouda à la coupe	Bûchette au lait de mélange
DESSERT	Esquimau	Fruit	Fruit	Pêche au sirop	Compote
	 Fruit	Fromage blanc sucré	Crème praliné	 Moelleux aux fruits du chef	Fruit de saison

Les produits locaux

Recette contenant au moins un ingrédient Egalim

Végétarien

Recette anti-gaspi

Les produits BIO

Préparé par notre chef


Madeleine newrest 		21 septembre		au		25 septembre		NOM DU RESTAURANT			
MIDI		LUNDI		 CIVILIZA by newrest Mésopotamie		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTREES	Salade de pommes de terre		Salade de concombres et pois chiches				Terrine de campagne		Betteraves vinaigrette		
	Céleri vinaigrette au citron		Houmous du chef				Saucisson à l'ail		Radis		
PLAT	Roti de porc au jus		Emincé de volaille aux poireaux		Filet de colin sauce citron		Boulette de bœuf provençale		 Feuilleté fromage		
GARNITURE		Bâtonnets de carottes cuites		 Boulgour		Pommes vapeur		 Haricots verts		 Torti	
GARNITURE	 Macaroni	Julienne de poireaux aux oignons				Tian de légumes		Purée		Epinards	
LAITAGE	Emmental à la coupe		Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Tartare		
DESSERT	Fruit		 Abricots au sirop au miel		 Pomme cuite 		Fruit		 Pudding au chocolat du chef		
	Yaourt aux fruits		Raisin				Liégeois vanille		Compote de fruits		
Les produits locaux 		Recette contenant au moins un ingrédient Egalim 		Végétarien 		Recette anti-gaspi 		Les produits BIO 		Préparé par notre chef 	

Les produits locaux 
 Recette contenant au moins un ingrédient Egalim 
 Végétarien 
 Recette anti-gaspi 
 Les produits BIO 
 Préparé par notre chef 

  28 septembre au 2 octobre NOM DU RESTAURANT 					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Rillettes de sardines du chef	Lentilles vinaigrette		Œuf dur à la russe	Mini wrap de crudités
		Salade Mexicaine		Radis	 Carottes rapées
PLAT	Emincé de volaille aux herbes	 Tortilla	Boulettes à l'agneau, à la coriandre	Filet de poisson florentine	Nuggets de filet de poulet
GARNITURE	Frites	Poêlée de carottes et courgettes	 Semoule aux légumes	 Riz	Pomme vapeur
GARNITURE	Julienne de légumes	 Riz		Epinards béchamel	Butternut
LAITAGE	Gouda à la coupe	Petit moulé calcium	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	CAMEMBERT
DESSERT	 Moelleux aux pommes	Fruit	Fruit	Compote	Gélifié au chocolat
	 Fruit	Compote de poire		Fruit	Entremets praliné

Les produits locaux

Recette contenant au moins un ingrédient Egalim

Végétarien

Recette anti-gaspi

Les produits BIO

Préparé par notre chef


Madeleine newrest 5 octobre au 9 octobre 					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	EGYPTE ANCIENNE	
ENTREES	Betterave vinaigrette	Carottes râpées		Taboulé	Saucisson à l'ail
	Duo tomate concombre	Terrine de légumes du chef			 Hou blanc vinaigrette au sésame
PLAT	Colombo de porc	Aiguillettes de poulet	Paleron de bœuf braisé	 Boulette végété+pain pitta	Croque-monsieur
GARNITURE	Carottes braisées	Torti	RIZ	Petits pois	Pommes sautées
GARNITURE	Boulgour	Epinards béchamel	Poêlée de légumes aux oignons	 Carottes	
LAITAGE	Coulommiers	 Yaourt nature	Fondus Président	Yaourt nature	Mimolette à la coupe
DESSERT	 Fruit	 Pom'leine	 Pain perdu à la cannelle	Raisin	Yaourt aromatisé
	Liégeois chocolat	Fruit	 Fruit	Salade de fruits sirop, miel, raisins secs	Crème vanille

Les produits locaux


Recette contenant au moins un ingrédient Egalim


Végétarien


Recette anti-gaspi


Les produits BIO


Préparé par notre chef


 12 octobre au 16 octobre NOM DU RESTAURANT					
MIDI PRINTEMPS ETE AUTOMNE HIVER					
ENTREES	Carottes rapées	 Tomate mozzarella	Potage au potiron		Anti gaspi
	Radis, fromage frais ciboulette	Saladse de concombres à la menthe			Anti gaspi
PLAT	 Pates mac and cheese	Pain poisson sauce rose	Paupiette de veau sauce blanquette	Tartiflette	Anti gaspi
					Anti gaspi
GARNITURE	Pommes rissolées		Potimarron au four	 Salade	Anti gaspi
GARNITURE	Macaroni	 Blé			Anti gaspi
LAITAGE	 Yaourt nature	(Mimolette à la coupe)	Rondelé aux noix	Pont L'Evêque AOP	Anti gaspi
DESSERT	Poire	Mousse framboise du chef	Crumble aux pommes	 Gâteau du chef saveur pain d'épices	Anti gaspi
	Compotée de rhubarbe	Pêche au sirop	Entremets citron du chef		Anti gaspi

Les produits locaux 

Recette contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Recette anti-gaspi



Les produits BIO



Préparé par notre chef



newrest

Nous te souhaitons un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

  19 octobre au 23 octobre NOM DU RESTAURANT 					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Potage à la tomate	Salade coleslow	Betterave	Saladse de pates	Tartine au fromage
PLAT	Gratin de pommes de terre et chou-fleur au jambon	Joue de porc confite aux oignons	Saucisse de Francfort	 Tarte aux fromages	Colin sauce aurore
GARNITURE	Chou-fleur	Courges rôties		 Salade	 Riz
GARNITURE	Pommes vapeur	Boulgour 	Torti	Poêlée de légumes de saison	Légumes à l'indienne
LAITAGE	Edam à la coupe 	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Assortiments de fromage	Camembert
DESSERT	Pot de glace	Fruit	Fruit	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille
	 Fruit	Compote	 Tarte fine aux fruits	Corbeille de fruits	Fruit
Les produits locaux  Recette contenant au moins un ingrédient Egalim  Végétarien  Recette anti-gaspi  Les produits BIO  Préparé par notre chef 					

 26 octobre au 30 octobre NOM DU RESTAURANT 					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	HALLOWEEN
ENTREES	Paté de foie	Cake aux herbes	 Carottes rapées	 Salade verte emmental	Soupe de sorcière (aux légumes racines)
PLAT	Boulettes de bœuf aux oignons	Coquillettes au jambon	Filet de colin à la parisienne	Fish and chips	
					 Crêpe au fromage
GARNITURE	 Haricots verts	 Coquillettes	Riz complet	Frites	 Torti 3 couleurs
GARNITURE		Chou-fleur béchamel	Julienne de légumes		Purée au potiron
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda à la coupe	Buchette lait mélange	Yaourt nature	Mimolette
DESSERT	Fruit	Compote de fruits	 Sablé du chef	Fruit	Carrot Cake du chef

Les produits locaux 
Recette contenant au moins un ingrédient Egalim 
Végétarien 
Recette anti-gaspi 
Les produits BIO 
Préparé par notre chef 