Madeleine newrest



31 août au 4 septembre **NOM DU RESTAURANT**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Melon	Salade de tomates	Taboulé	Salade anti gaspi
PLAT		Rougail Saucisse	Escalope de volaille marengo	Chili sin carné	Filet de colin à la crème de ciboulette
GARNITURE		Boulgour (ou orge, épeautre)	Courgettes	Riz	Purée de brocolis Maison
LAITAGE		Yaourt nature	Petit moulé calcium	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe
DESSERT		Fruit	Clafoutis aux fruits d'été	Fruit de saison	Compote de la cheffe

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

Madeleine newrest	7 septembre	au	11 septembre	NOM DU RESTAURANT	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Concombre ciboulette	Houmous du chef	Salade de pates	Tomates Vinaigrette
PLAT	Coquillettes au jambon	Saucisse Végétale	Emincé de porc sauce moutarde	Colin à la marocaine	Roti de porc en sauce
GARNITURE	Plat complet	Frites	Brocolis	Carottes	Ratatouille
LAITAGE	Yaourt nature	Mimolette à la coupe	Assortiment de fromages	Camembert	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Entremets caramel	Compote de fruit	Flan 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

newrest

Nous te souhaitons un bon appétit !

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

Madeleine newrest	14 septembre	au	18 septembre	NOM DU RESTAURANT	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Entrée Mystére	Salade de pâtes multicolores	Muffin aux légumes	Melon	Charcuterie
PLAT	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc du cheffe	Chipolatas	Lasagnes aux légumes	Gratin de Saumon MSC
GARNITURE	Petits pois	Choux fleurs	Frites	*****	Fondue de poireaux
LAITAGE	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	Buchette de chèvre	Gouda à la coupe	Yaourt nature
DESSERT	Fruits de saison	Pasteque	Fruit	Moelleux aux fruits de la cheffe	Compote de la cheffe

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

Madeleine newrest

21 septembre au 25 septembre

NOM DU RESTAURANT

CIVILIZA by newrest

Mésopotamie

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Coleslaw	Salade de concombres et pois chiches	Salade verte, tomate, maïs	Taboulé	Radis Croq sel
PLAT	Quenelle de Brochet	Emincé de volaille aux poireaux	Filet de colin sauce citron	Sauté de bœuf de la cheffe	Flan d'épinards au fromage
GARNITURE	Riz	Boulgour (ou orge, épeautre)	Haricots verts	Carottes	Torti
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Petit moulé ail et fines herbes	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit	Abricots au sirop au miel	Pomme cuite	Fruit	Pudding au chocolat du chef

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

Madeleine newrest



28 septembre au 2 octobre **NOM DU RESTAURANT**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade Mexicaine(sans poivrons)	Lentilles vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Mini wrap de crudités	Poireaux en vinaigrette
PLAT	Roti de dinde aux herbes	Tortilla nature du cheffe sauce tomates	Boulettes à l'agneau, à la coriandre	Filet de poisson MSC Florentine	Quenelle de volaille sauce champignons
GARNITURE	Purée de butternut et pommes de terre en vapeur	Poelée de carottes et courgettes	Semoule aux légumes	Epinards en bechamel	Riz Pilaf
LAITAGE	Assortiment de fromage et laitage	Assortiment de fromage et laitage	Assortiment de fromage et laitage	Assortiment de fromage et laitage	Assortiment de fromage et laitage
DESSERT	Fruit frais de saison	Banane	Fruit frais de saison	Compote du cheffe	Mousse au chocolat

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

Madeleine newrest



5 octobre au 9 octobre

CIVILIZA by newrest

EGYPTE ANCIENNE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREES	Carottes rapées	Salade composée	Betterave en salade	**Taboulé de pois chiche(semoule,p,chiche, concombre,persil)**	Charcuterie
PLAT	Poulet tex mex	Cote de porc a la moutarde	Croque fromage,courgette rôtie,pain de mie complet	**Boulettes d'agneau mijoté aux abricots**	Brandade de poisson du cheffe
GARNITURE	Haricots verts en persillade	Torti	Salade verte	**Riz aux raisins secs et amandes a disposition**	****
LAITAGE	Assortiment de fromage et laitage	Assortiment de fromage et laitage	Assortiment de fromage et laitage	**Assortiment de fromage et laitage**	Assortiment de fromage et laitage
DESSERT	Gateau anniversaire du mois	Fruit frais de saison	Crème chocolat pistache	**Raisin**	Fruit frais de saison

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

Madeleine newrest

12 octobre au 16 octobre **NOM DU RESTAURANT**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	**Barquette d' endives**	**Carottes rapées**	**Salade composée**	**Salade verte, œufs durs et noix**	Chou blanc, pommes
PLAT	**Poulet a la Provencale**	**Steak haché de bœuf Français**	**Saucisse Fumée**	**Quenelle sauce champignons**	Filet de poisson MSC en sauce beurre blanc
GARNITURE	**Epinards béchamel**	**Pommes de terre grenade roties**	**Lentilles aux carottes**	**Haricots verts en persillade**	Riz
LAITAGE	**Assortiment de fromage et laitage**	**Assortiment de fromage et laitage**	**Assortiment de fromage et laitage**	**Assortiment de fromage et laitage**	Assortiment de fromage et laitage
DESSERT	**Ananas frais**	**Compotes de fruits**	**Eclair Vanille**	**Fruits frais de saison**	Salade de fruits du cheffe

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