Madeleine newrest restauration

Semaine du 4 au 8 mars 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pommes de terre persillées	Chou-fleur mimosa		Salade lentilles	Betteraves échalotes
PLAT PROTIDIQUE	Chipolatas Ferme de Ressins	Chili végan		Sauté de porc Ferme de cœur	Poisson poché sauce bisque
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois étuvés	Haricots rouges		Carottes braisées	Pâtes locales bio
LAITAGE	Camembert	Fromage portion		Fromage blanc Ferme de cœur	Vache qui rit®
DESSERT	Tarte aux pommes élaborée maison	Fruit de saison		Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits

Végétarien · Les Produits biologique · Produit de la farme · Pêche durable · Les produits locaux · Le produit maison "Simple et bon"

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest restauration

Madeleine newrest restauration

Semaine du 11 au 15 mars 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé oriental élaboré maison	Coleslaw		Salade verte produit atypique	Saucisson sec Ferme de cœur / cornichons
PLAT PROTIDIQUE	Veau Ferme de cœur sauce Marengo	Steak haché origine France		Galette de soja	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Chou fleur	Frites fraiches		Pommes noisettes	Pâtes locales bio
LAITAGE	Yaourt sucré Ferme Mont du Pilat	Bûchette de chèvre		Fromage blanc Ferme de cœur	Petit Louis
DESSERT	Fruit de saison	Crème chocolat élaborée maison		Fruit de saison	Cake bananes élaboré maison

Végétarien — les Produits biologiques — Produit de la ferme — Le produit maison "Simple et bon" — Les produits locaux — pêche durable

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest restauration

Madeleine newrest restauration

Semaine du 18 au 22 mars 2024

MIDI	LUNDI	MARDI menu vert	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées citronnées produit atypique	Salade de haricots verts		Radis beurre	Terrine de campagne Ferme de cœur
PLAT PROTIDIQUE	Œuf à la florentine (épinards hachées à la crème)	Paupiette de dinde sauce pesto		Sauté de bœuf origine France Ferme de cœur	Poisson sauce citron
ACCOMPAGNEMENT		Brocolis gratin		Chou fleur frais et pommes de terre en gratin	Riz créole bio
LAITAGE	Fromage portion	Fromage aux herbes		Fromage du Pilat Ferme des Ayguées	Yaourt sucré Ferme de cœur
DESSERT	Pêches au sirop	Salade de kiwi		Cookies nature élaborés maison	Fruit de saison

Végétarien — Les Produits biologiques — pêche durable — Le produit maison — Les produits locaux — Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest restauration

Madeleine newrest restauration

Semaine du 25 au 29 mars 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Œuf mimosa	Segments de pomelos au sucre		Macédoine de légumes élaborée maison	Quiche lorraine élaborée maison
PLAT PROTIDIQUE	Moussaka de veau et aubergines	Cordon végan		Nuggets de poulet	Filet de colin en sauce
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Purée de céleri		Haricots verts	Purée de potimarron local produit atypique
LAITAGE	Yaourt aromatisé Ferme Burdignes	Coulommiers		Gouda	Fromage blanc Ferme de cœur
DESSERT	Fruit de saison	Gâteau aux pommes élaboré maison		Compote de fruits	Liégeois vanille

Végétarien — Les Produits biologiques — Produit de la ferme — Le produit maison "Simple et bon" — Les produits locaux — pêche durable

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest restauration

Madeleine newrest restauration

Semaine du 1er au 5 avril 2024

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	lundi de Pâaques	Feuilleté au fromage		Chou fleur sauce cocktail	Farfalles en salade
PLAT PROTIDIQUE		Boulettes de tomate et soja à la sauce tomate		Couscous (saucisse)	Rôti de porc Ferme de cœur
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée de légumes		Semoule/légumes couscous	Jardinière légumes
LAITAGE		Yaourt nature Ferme Burdignes		Saint Nectaire portion	Emmental portion
DESSERT		Fruit de saison		Compote pomme	Eclair chocolat

Végétarien — Les Produits biologiques — Produit de la ferme — Le produit maison "Simple et bon" — Les produits locaux — pêche durable

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest restauration

Madeleine newrest restauration

Semaine du 8 au 12 avril 2024

MIDI	LUNDI	MARDI menu bleu	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de cervelas ciboulette	Carottes au bleu		Salade verte locale BIO	Jambon blanc qualité supérieure / cornichons
PLAT PROTIDIQUE	Filet de poulet de la Loire en sauce	Escalope au jus du lagon		Steak de veau poêlé	Filet de poisson meunière/citron
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre sautées	Purée vitelotte		Torsades au beurre	Ratatouille nicoise
LAITAGE	Brie	Bleu de chaource		Fromage blanc Ferme de cœur	Vache qui rit®
DESSERT	Crème Mont Blanc	Tarte aux myrtilles		Flan chocolat élaboré maison	Mirabelles au sirop

Végétarien — Les Produits biologiques — Produit de la ferme — Le produit maison "Simple et bon" — Les produits locaux — pêche durable

Nous te souhaitons un bon appétit !

newrest restauration