

Madeleine
newwest
restauration



du 06 au 10 janvier 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien



ENTREES

Salade piémontaise

Pâté de campagne
Cornichons

Salade de pâtes

Céleri râpé sauce rose



Menus de substitutions :

Salade de riz au thon

PLAT

Omelette sauce
tomate



Aiguillettes de poulet
sauce crème

Sauté de bœuf sauce
carottes

Filet de colin MSC
sauce aux amandes



Menus de substitutions :

Filet de poisson MSC
sauce crème

Tarte aux trois fromages

GARNITURE

Semoule
Ratatouille

Purée de butternut
Brocolis à l'anglaise

Pommes sautées
Carottes Vichy BIO



Riz de Camargue IGP
au curry



LAITAGE

Edam

Camembert BIO



Vache Picon

Rondelé aux noix



DESSERT

Fruit de saison BIO



Yaourt à boire à la
vanille

Galette des rois

Fruit de saison



du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI

MARDI
Menu Végétarien

MERCREDI

AROM PIMENT

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Potage du Chef aux
légumes



Chou rouge
vinaigrette



Pâté de foie
Cornichons

Menus de substitutions :

*Terrine de légumes
tricolore*

PLAT

Saucisses de
strasbourg
ketchup

Pizza au fromage



Rôti de veau sauce
hongroise



Colin MSC sauce
crème



Menus de substitutions :

*Saucisses de volaille
Beignets de calamar +
ketchup*

*Galette de soja sauce
hongroise*

GARNITURE

Tortis HVE sauce
tomate



Salade verte



Blé CE2



Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Pavé demi-sel

Gouda BIO



Petit Louis à tartiner



Emmental

DESSERT

Fromage blanc aux
fruits

Fruit de saison RUP



Compote de pommes
HVE



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits fra



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Région UltraPériphérique

Agri éthique France



CE2



Produit de la ferme



du 20 au 24 janvier 2025



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Céleri rémoulade



Salade de riz

Carotte rapée



Chou blanc HVE
mimolette



Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de dinde
sauce forestière

Pâtes aux légumes



Cheeseburger

Marmite de poisson
sauce tomate



Menus de substitutions :

Paupiette de poisson
sauce forestière

Fishburger

GARNITURE

Purée

PLAT COMPLET

Pommes rissolées

Coquillettes BIO



LAITAGE

Emmental

Petit-suisse
aromatisé BIO



Vache Picon

Camembert

DESSERT

Fruit de saison BIO



Liégeois chocolat

Donut

Yaourt aromatisé



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Région UltraPériphérique



Agri éthique France



CE2

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES GROUPES

Produit de la ferme



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI


VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade Roméo

Potage du Chef à la
carotte  

Lentilles HVE
vinaigrette 

Salade de pâtes
multicolore


Menus de substitutions :

PLAT

Blanquette de
volaille à l'ancienne

Nuggets de blé

Sauté de bœuf au jus


Fricasée de poisson
MSC sauce curry 


Menus de substitutions :

*Blanquette de poisson
MSC sauce dieppoise*

Galette de soja sauce jus

GARNITURE

Riz de Camargue IGP 

Purée de haricots
verts
Gratin de chou-fleur
BIO 

Purée
Carottes BIO au jus 

Tagliatelle

LAITAGE

Carré de l'Est

Emmental

Crème dessert
caramel



Chanteneige BIO 

DESSERT














Yaourt sucré BIO 

Fruit de saison BIO  

Petit-beurre

Fruit de saison HVE  



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM AGRUMES	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Salade coleslaw HVE 	Salade de pommes de terre persillée 		Carottes râpées BIO à l'orange 	Macédoine mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Couscous poulet	Crêpes au fromage 		Mijoté de bœuf à l'orange 	Filet de poisson MSC sauce paprika 
<i>Menus de substitutions :</i>					
GARNITURE	Semoule BIO 	Riz aux oignons Salade verte HVE 		Purée 	Gratin dauphinois
LAITAGE	Tomme blanche	Petit Louis à tartiner 			Vache picon 
DESSERT	Fruit de saison 	Gélifié vanille		Gâteau du Chef au citron 	Yaourt aux fruits