

Madeline
NEUMEST
RESTAURANT

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 2 au 6 Septembre 2024

NOM DU RESTAURANT



Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées à l'orange


Tomates vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Mac N' Cheese 

Nuggets de poulet

Rôti de bœuf sauce jus 



Menus de substitutions :

Nuggets de poisson

Galette de soja au jus

GARNITURE

PLAT COMPLET

Haricots verts

Brocolis BIO aux amandes 

LAITAGE

Edam BIO 

Vache picon


DESSERT


Yaourt aromatisé BIO 

Fruit de saison RUP 

Fruit de saison HVE 

Fromage blanc sucré BIO 

 Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais

 Nouveauté

 HVE

 MSC

 AOP

 IGP

 Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



 Agri éthique France

 P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

 CE2  Ferme du pré