

Madelaine
NEWEST
RESTAURANT



du 9 au 13 Septembre 2024

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Concombres
vinaigrette

Haricots verts
vinaigrette

Betteraves rouges
HVE vinaigrette

Menus de substitutions :

PLAT

Emincé de bœuf
sauce Bercy

Omelette à la
tomate

Sauté de volaille
sauce Vanille

Farfalles à la
carbonara de thon

Menus de substitutions :

Galette de soja
sauce Bercy

Boulettes de soja sauce
vanille

GARNITURE

Haricots verts
persillés

Riz de Camargue
IGP à la tomate

Purée

PLAT COMPLET

LAITAGE

Yaourt sucré BIO

Vache qui rit

DESSERT

Fruit de saison

Petits-suisses
aromatisés BIO

Gâteau du Chef à la
vanille

Fromage blanc aux
fruits BIO

Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

MSC

AOP

IGP

Produits biologiques

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

Agri ethnique France

CE2

FERME DU PÂTÉ

Ferme du pré

Nous te souhaitons un bon appétit !