Madeleine newrest restauration

du 1er au 4 septembre 2026

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu Végétarien			
ENTREES		Carottes râpées CE2 à la vinaigrette			Tomates vinaigrette
Menus de substitutions :					
PLAT		Mac N' Cheese		Emincé de bœuf sauce braisée	Filet de colin MSC sauce citron
Menus de substitutions :				*Tarte au fromage*	
GARNITURE		PLAT COMPLET		Brocolis BIO béchamel	Riz au paprika
		-		Coquillettes HVE	-
LAITAGE				Vache picon	
DESSERT		Fruit de saison HVE		Yaourt aromatisé équitable	Fromage blanc aux fruits BIO

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine
newrest restauration

du 7 au 11 septembre 2026

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Pastèque		Crêpes aux champignons	Carottes râpées BIO vinaigrette
Menus de substitutions :				*Salade de pâtes basilic*	
PLAT	Cordon bleu de volaille	Omelette au fromage		Aiguillettes de poulet sauce crème	Brandade de poisson P4C
Menus de substitutions :	*Crousti au fromage*			*Filet de poisson sauce crème*	
GARNITURE	Petits pois carottes	Coquillettes BIO		Brunoise de légumes	Salade verte
	Pommes sautées	-		Pennes	-
LAITAGE	Chanteneige BIO				
DESSERT	Flan caramel équitable	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques

Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine newrest restauration

du 14 au 18 septembre 2026

CIVILIZA by newrest

Mésopotamie

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREES			Concombres vinaigrette	Tomates vinaigrette
Menus de substitutions :				
PLAT	Normandin de veau au jus	Tarte aux trois fromages	Emincé de poulet sauce crème	Poisson pané
Menus de substitutions :	*Omelette*		*Quenelles lyonnaises sauce crème*	
GARNITURE	Haricots verts persillés	Salade verte	Boulgour BIO	Riz créole
	Lentilles	Purée	-	-
LAITAGE	Yaourt sucré BIO	Emmental	Vache picon	
DESSERT	Biscuit palmier	Fruit de saison BIO	Raisin	Fromage blanc sucré

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques — Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine
newrest restauration

du 21 au 25 septembre 2026

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Concombres vinaigrette		Salade coleslaw rouge	Betteraves rouges HVE vinaigrette
Menus de substitutions :					
PLAT	Emincé de bœuf sauce soubise	Aiguillettes végétales sauce tomate		Nuggets de poulet et ketchup	Farfalles à la carbonara de thon
Menus de substitutions :	*Galette de quinoa à la provençale*			*Nuggets de poisson et ketchup*	
GARNITURE	Haricots beurre CE2 persillés	Riz de Camargue IGP à la tomate		Purée	PLAT COMPLET
	Pommes sautées	-		-	-
LAITAGE	Yaourt sucré BIO				
DESSERT	Compote de pommes HVE	Petits-suisses aromatisés BIO		Gâteau P4C au yaourt	Fromage blanc aux fruits BIO

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques — Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine newrest restauration

du 28 septembre au 2 octobre 2026

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées CE2 vinaigrette			Friand au fromage	
Menus de substitutions :				*Salade de riz*	
PLAT	Nuggets végétaux	Blanquette de poulet		Paupiette de dinde sauce basquaise	Colin meunière MSC
Menus de substitutions :		*Tarte aux poireaux*		*Omelette sauce basquaise*	
GARNITURE	Spaghettis BIO	Carottes BIO braisées		Haricots beurre CE2 à la tomate	Purée BIO
	-	Pommes vapeur		Riz créole	-
LAITAGE		Cantafrais nature			Brie
DESSERT	Chou vanille	Fruit de saison RUP		Fruit de saison HVE	Yaourt fermier fraise

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques — Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

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

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Madeleine newrest restauration

du 5 au 9 octobre 2026

CIVILIZA by nowrest

EGYPTE ANCIENNE

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Menu Végétarien Carottes râpées CE2 aux raisins			Chou fleur vinaigrette
Menus de substitutions :					
PLAT	Emincé de volaille sauce crème	Falafels sauce miel		Boulettes d'agneau sauce tomate	Marmite de poisson MSC sauce crème
Menus de substitutions :	*Colin MSC sauce crème*			*Boulettes de soja sauce tomate*	
GARNITURE	Epinards à la béchamel	Petits pois		Pommes rissolées	Riz de Camargue IGP au paprika
	Semoule	Pommes vapeur		-	-
LAITAGE	Chèvre	Yaourt sucré équitable		Coulommiers	
DESSERT	Fruit de saison	Salade de fruits au miel		Brownie P4C	Fromage blanc sucré

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques — Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Rev N°0 - 27 Mars 2026 - OPS - AC0001 - N°300

Madeleine newrest restauration

du 12 au 16 octobre 2026

Menu Végétarien

Semaine du goût: les légumes

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Potage P4C au potiron		Salade verte emmental	
Menus de substitutions :		*Betteraves rouges HVE vinaigrette*			
PLAT	Rôti de dinde sauce aux oignons	Risotto IGP tomate-fromage		Jambon braisé au jus	Paupiette de saumon sauce tomate
Menus de substitutions :	*Quenelles lyonnaises sauce crème*			*Rôti de dinde au jus / Filet de poisson sauce crème*	
GARNITURE	Semoule BIO	PLAT COMPLET		Julienne de légumes BIO	Gratin de chou-fleur et pommes de terre
	-	-		Farfalles	-
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes				Camembert
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote de pommes fraises		Gâteau P4C façon carrot cake	Fruit de saison BIO

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

Légumes et fruits frais — Nouveauté — HVE — MSC — AOP — IGP — Produits biologiques — Agri éthique France — Région UltraPériphérique — CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour