



2 Janvier au 6 Janvier 2023

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Betteraves HVE
ciboulette



Carottes râpées
vinaigrette



Saucisson à l'ail

Célééri rose

Salade verte aux
croustons

Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de volaille
sauce normande

*Paupiette de poisson sauce
crème*

Potée de lentilles
aux dés de jambon



*Potée de lentilles à la
volaille ou poisson pané +
lentilles*

Haché de Boeuf
façon bourguignon



Omelette ciboulette

Colin MSC sauce
crème ciboulette



Menus de substitutions :

GARNITURE

Pommes rosti

PLAT COMPLET

Carottes à la crème

Riz créole

LAITAGE

Gouda

Emmental

Carré fondu

Yaourt sucré

DESSERT

Compote de pomme

Crème dessert
praliné

Galette des rois

Fruit



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



MSC



AOP



Bio

Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



HVE



IGP



Madelaine
RESTAURANT

9 Janvier au 13 Janvier 2023

NOM DU RESTAURANT

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade piémontaise

Salade maïs, pois
chiches et poivrons

Kraut salat
(Salade de chou
blanc sauce sucrée)

Salade criola

Céleri remoulade

Menus de substitutions :

PLAT

Sauté de porc sauce
estragon

Sauté de volaille sauce
estragon ou œufs à la
béchamel

Farfalles crémeuses

Paupiette de dinde
sauce basquaise

Lomo Saltado
(éminces de bœuf)

Brandade de poisson

Menus de substitutions :

GARNITURE

Haricots verts à l'ail

PLAT COMPLET

Macaronis

Riz basmati

Salade verte

LAITAGE

Coulommiers

Petit suisse aromatisé

Edam

Crème de gruyère

Camembert

DESSERT

Crème dessert
chocolat

Fruit

Gélifié vanille

Gâteau du Chef
amandes oranges

Fruit

Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

MSC

AOP

bio

Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



HVE

bio

IGP



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Potage au potiron ou
Salade de haricots
verts

Menu Végétarien
Carottes râpées à
l'orange

Salade verte au
surimi

Feuilleté au fromage
ou Salade de pâtes

Pâté de foie

Menus de substitutions :

Terrine tricolore

PLAT

Emincés de dinde
sauce forestière

Quenelles Lyonnaises
sauce aurore

Boulettes de boeuf
sauce paprika

Gratin de chou fleur
au jambon

Poisson pané

Menus de substitutions :

Tarte au fromage

*Boulettes de soja sauce
paprika*

*Gratin de chou fleur à la
volaille ou Colin sauce aneth
et gratin de chou fleur*

GARNITURE

Gratin dauphinois

Batonnets de légumes
à la crème

Boullgour

PLAT COMPLET

Epinard à la crème

LAITAGE

Mi-chèvre

Petit moulu nature

Fromage blanc

Fromage frais ail et
fines herbes

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Fruit

Flan caramel

Demi pêche au sirop

Fruit

Paris brest



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



MSC



AOP



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



HVE



IGP

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade coleslaw



Radis + beurre



Velouté à la tomate

ou Demi-

pamplemousse

Menu Végétarien

Betteraves HVE

vinaigrette



Salade croquante

Menus de substitutions :

PLAT

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Poulet rôti

Mac'n Cheese



Bâtonnets de

poisson sauce

tomate basilic

Menus de substitutions :

Nuggets de blé

Omelette à la tomate + purée

Galette fromage épinard

GARNITURE

Petits pois carottes

PLAT COMPLET

Mélange de légumes
à l'oriental

PLAT COMPLET

Blé

LAITAGE

Cantafras

Pont l'évêque AOP

Petit suisse
aromatisé

Coulommiers

Yaourt sucré

DESSERT

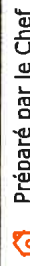
Yaourt aromatisé

Fruit

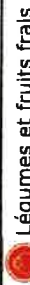
Compote de pomme

Tarte aux pommes

Fruit



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE



MSC



AOP



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



HVE



IGP



30 Janvier au 3 Février 2023

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Oignons rings ou
Salade de lentilles

Chou rouge à la
mimolette

Céleri rose

Macédoine de
légumes

Salade de perles

Menus de substitutions :

PLAT

Paupiette de veau au
jus

*Paupiette de poisson sauce
crème*

Risotto au champignon

Rôti de porc sauce
soubise

*Rôti de dinde sauce soubise
ou poisson pané*

Bolognaise

Accras de morue +
mayonnaise

GARNITURE

Haricots beurre à la
tomate

PLAT COMPLET

Pommes vapeurs

Spaghetti au
fromage

Gratin de courgettes
à la béchamel

LAITAGE

Carré frais

Yaourt sucré

Brie

Petit suisse
aromatisé

Emmental

DESSERT

Yaourt brassé mixé

Fruit

Cocktail de fruit au
sirop

Fruit

Eclair au chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



MSC



AOP



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



HVE



IGP



Madeline
restaurant

5 Février au 10 Février 2023

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade de pépinettes

Salade verte à l'emmental

Salade chinoise

Carottes râpées au foin

Betteraves HVE persil

Menu Végétarien

MARRAKECH

PLAT

Tortillas

Cordon bleu de volaille

Galopin de veau au jus

Boulettes à l'agneau tajine abricot

Colin MSC sauce hollandaise

Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Crêpe au fromage

Boulettes de soja tajine abricot

GARNITURE

Piperade

Purée de butternut

Poêlée de légumes

Semoule

Riz créole

LAITAGE

Tartare

Carré de l'est

Mimolette

Fromage blanc

Pont l'évêque AOP

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit

Yaourts aux fruits

Gâteau du Chef amande abricot

Fruit



Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE

MSC

AOP



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



HVE



IGP