Madeleine newrest restauration



Semaine du 02 au 06 novembre 2026

MONTESCOURT-LIZEROLLES

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Friand au fromage	Salade de riz Carmen		Salade piémontaise	Carottes râpées CE2 mimosa
Menus de substitutions :					
PLAT	Nuggets végétariens	Saucisse de volaille		Sauté de bœuf sauce tomate	Poisson pané et ketchup
Menus de substitutions :		*Saucisse végétale*		*Omelette sauce tomate*	
GARNITURE	Coquillettes HVE à la tomate	Poêlée de légumes d'automne		Courgettes persillées	Purée BIO
		Pommes boulangères		Riz créole	
LAITAGE	Carré de l'Est	Chanteneige BIO		Coulommiers	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan chocolat équitable	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Pompon chocolat

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



Semaine du 09 au 13 novembre 2026

MONTESCOURT-LIZEROLLES

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Taboulé oriental	Salade verte vinaigrette		Salade coleslaw	Pâté de foie et cornichons
Menus de substitutions :					Œufs durs mayonnaise
PLAT	Omelette au fromage	Raviolis		Paupiette de dinde au jus	Filet de poisson MSC sauce tomate basilic
Menus de substitutions :		*Raviolis aux 6 légumes*		*Paupiette de saumon sauce crème*	
GARNITURE	Brocolis BIO à l'anglaise	PLAT COMPLET		Tortis HVE	Semoule
	Pommes sautées				
LAITAGE	Kiri	Petit-suisse aromatisé BIO		Camembert	Carré de l'Est
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes HVE		Donut	Yaourt sucré 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



Semaine du 16 au 20 novembre 2026

MONTESCOURT-LIZEROLLES

CIVILIZA by newrest

CIVILISATION DE L'INDUS

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREES	Salade Napoli	Soupe tomate vermicelles		Concombres au fromage blanc	Carottes râpées CE2 vinaigrette
Menus de substitutions :				
PLAT	Gratin de chou-fleur au jambon	Cordon bleu de volaille		Emincé de volaille sauce aux épices douces	Filet de colin MSC sauce citron
Menus de substitutions :	*Gratin de chou-fleur à la volaille* *Gratin de chou-fleur à la sardine*	*Crousti fromage*		*Boulettes de soja sauce aux épices douces*	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Petits pois à l'étuvée		Boulgour BIO	Purée BIO
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Emmental BIO		Camembert	Rondelé BIO
DESSERT	Fruit de saison HVE	Fromage blanc aux fruits		Gâteau du Chef cannelle et gingembre	Flan vanille équitable

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



Semaine du 23 au 27 novembre 2026

MONTESCOURT-LIZEROLLES

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Rillettes et cornichons	Crêpe au fromage		Salade de riz	Potage du Chef aux légumes
Menus de substitutions :	*Salade de pommes de terre à l'emmental*				
PLAT	Sauté de bœuf au jus	Timbale de blé HVE aux petits pois		Blanquette de volaille	Bâtonnets de poisson MSC
Menus de substitutions :	*Galette de soja sauce jus*			*Tarte aux fromages*	
GARNITURE	Carottes Vichy BIO	PLAT COMPLET		Poêlée de légumes	Farfalles à la tomate
	Riz au paprika			Quinoa aux dés de carottes	
LAITAGE	Pointe de Brie	Carré fondu		Vache picon	Petit-suisse aromatisé BIO
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois chocolat équitable		Compote de pommes HVE	Fruit de saison HVE

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



Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pommes de terre persillée	Salade de crudités emmental		Terrine de campagne et cornichons	Carottes râpées BIO vinaigrette
Menus de substitutions :				Terrine de légumes	
PLAT	Omelette	Saucisse de Francfort		Aiguillettes de poulet sauce crème	Brandade de poisson du Chef
Menus de substitutions :		*Saucisse de volaille/ Saucisse végétale*		*Fricassé de poisson sauce crème*	
GARNITURE	Ratatouille	Lentilles HVE		Brocolis à l'anglaise	PLAT COMPLET
	Gratin dauphinois			Semoule	
LAITAGE	Carré fondu	Edam BIO		Coulommiers	Rondelé nature
DESSERT	Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel équitable		Fruit de saison	Yaourt aromatisé équitable

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

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

CIVILIZA by newrest

CHINE IMPERIALE

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de perles HVE	Velouté à la tomate		Salade de chou à la chinoise	Salade Sofia
Menus de substitutions :					
PLAT	Sauté de bœuf sauce mironton	Tarte aux trois fromages		Sauté de dinde sauce soja	Nuggets de poisson et ketchup
Menus de substitutions :	*Boulettes de soja sauce mironton*			*Poisson sauce soja*	
GARNITURE	Pommes rissolées	Carottes BIO au jus		Riz blanc	Spaghettis BIO
		Pennes HVE			
LAITAGE	Gouda BIO	Camembert		Carré fondu	Petit-suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison HVE	Yaourt local sucré		Gâteau du Chef à la noix de coco	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

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

Menu Végétarien

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU DE FIN D'ANNEE	VENDREDI
ENTREES	Soupe au cresson	Salade de haricots verts vinaigrette		Pâté en croûte	Potage du Chef à la carotte
Menus de substitutions :				Terrine de poisson	
PLAT	Normandin de veau au jus	Mac N' Cheese		Filet de poulet sauce suprême	Beignets de calamars et mayonnaise
Menus de substitutions :	*Filet de poisson MSC sauce citron*			*Paupiette de poisson sauce beurre blanc*	
GARNITURE	Purée	PLAT COMPLET		Pommes noisette	Blé CE2 à la tomate
LAITAGE	Samos	Camembert		Babybel	Yaourt sucré BIO
DESSERT	Yaourt aromatisé équitable	Fruit de saison BIO		Bûche pâtissière	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