



Madeline
NEWREST
RESTAURATION

SEMAINE du 13 au 17 octobre 2025

SEMAINE DU GOUT



menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
ENTREE	 Soupe(à deviner) à disposition	Salade du chef à disposition 		 Clafouti salé à disposition (à deviner)	 Carte salé à disposition(à deviner)
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de Veau	Poulet sauce à deviner		Pâtes sauce tomate et fromage (à deviner)	Nuggets de Poisson
ACCOMPAGNEMENT	Poisson 	Poisson 			Pomme au Four
	riz	Blé		Poêlée de légumes	Chou romanesco
LAITAGE	Carotte Vichy 	Epinard			
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	 Pomme au Four surprise	Cheesecake du chef (à deviner) 		 Gâteau du chef (à deviner)	Glace
	Pain d épices 	Compote 		Poire au sirop 	Mousse citron
 Végétarien	 Fruits	 Fruits		 Fruits	 Fruits
	Les Produits biologiques	Elaboré sur place 		Les produits locaux	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététicienne de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN
En gras, choix conseillé GEMRCN

newrest
restauration