



Madeleine
NEWICSI
CATERING

11 mars

au

15 mars

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail

Pomme de terre vinaigrette

Salade de blé estivale

Salade de pâtes au surimi

PLAT

Potée de lentilles au jambon* (plat complet)

Cordon bleu de volaille

Coeur de colin à la crème de curry

Boulettes de bœuf aux légumes

GARNITURE

Frites

Torti/Carottes

Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)

LAITAGE

Emmental à la coupe

Petit moulé nature

Camembert

DESSERT

Biscuit fourré abricot

Mousse au chocolat

Fruit

Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeline
LEWISI
EXPANSION



18 mars

au

22 mars



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise



Carottes râpées



**Betteraves
vinaigrette**



Pâté de foie

PLAT

Remincé de poulet
au paprika



Lasagnes
bolognaises
(plat complet)

**Tarte aux
poireaux**



Poisson pané



Lentilles cuisinées

GARNITURE

Haricots
verts/Pommes
vapeur

Coquillettes

Neufchâtel AOP
au lait cru



Fondue Président

**Tartare ail et
fines herbes**

Camembert

DESSERT

Fruit

Gélatifié chocolat

**Entremets
pistache**

Madeline



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





25 mars

au

29 mars

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS DE Pâques

VENDREDI

ENTREES

Friand au fromage

Salade de riz

Macédoine
mayonnaise

Beignets
d'oignons

PLAT

Couscous végétal
aux pois chiches
(plat complet
végétal)

Rôti de porc froid*

Emincé de bœuf
en sauce

Torsades au thon
(plat complet)

GARNITURE

Semoule

Purée de carottes

Flageolets

LAITAGE

Yaourt sucré

Camembert

Petit suisse
aromatisé

Gouda à la coupe

DESSERT

Coupelle pomme

Donut

Fruit

Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques