



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>Menu Végétarien</b>			
<b>ENTREES</b>		Carottes râpées vinaigrette 		Salade Russe	Salade verte aux croûtons 
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>		Pâtes BIO crémeuses au curry  		Cordon bleu de volaille	Colin MSC sauce hollandaise 
<i>Menus de substitutions :</i>				Crousti au fromage	
<b>GARNITURE</b>		PLAT COMPLET		Petits pois carottes	Gratin dauphinois
<b>LAITAGE</b>		Cantal AOP 		Camembert	Carré fondu
<b>DESSERT</b>		Crème dessert vanille		Gâteau du Chef au yaourt 	Fruit de saison BIO  

 Préparé par le Chef  Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  
 Agri éthique France  Région UltraPériphérique  CE2  FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES DESIRS   Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Taboulé à la menthe	Friand au fromage			Radis croc sel 
<i>Menus de substitutions :</i>					
<b>PLAT</b>	Paleron de bœuf braisé	Paupiette de volaille sauce tomate			Bâtonnets de poisson
<i>Menus de substitutions :</i>					
	Galette de soja sauce braisée	Paupiette de poisson sauce tomate			
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts	Ratatouille			Blé HVE à la tomate 
<b>LAITAGE</b>	Vache picon	Emmental			Edam BIO 
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison BIO  	Compote de pommes BIO 			Yaourt aux fruits



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique

CE2

FERME FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES DESIRS

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Salade Sofia BIO  	Salade aux trois légumes 			Saucisson à l'ail + cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Terrine tomate chèvre
<b>PLAT</b>	Risotto tomate fromage 	Boulettes d'agneau sauce brune			Marmite de poisson MSC sauce catalane 
<i>Menus de substitutions :</i>		Boulettes de soja sauce brune			
<b>GARNITURE</b>	PLAT COMPLET	Pommes duchesse			Coquillettes BIO 
<b>LAITAGE</b>	Tomme grise	Brie			Petit Louis à tartiner
<b>DESSERT</b>	Pompon chocolat	Fruit de saison BIO  			Flan caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES DÉTATS

Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



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



MIDI	LUNDI	MARDI Menu Végétarien	MERCREDI	GRAINES	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Rillettes +cornichons	Salade piémontaise		Betteraves rouges HVE dijonnaise 	Tomates nature 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Salade de pâtes basilic</i>				
<b>PLAT</b>	Emincé de bœuf sauce hongroise	Crêpe au fromage 		Normandin de veau sauce à l'ancienne	Brandade de poisson du Chef 
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Galette de soja sauce hongroise</i>			<i>Filet de poisson sauce à l'ancienne</i>	
<b>GARNITURE</b>	Brocolis BIO à l'anglaise 	Haricots beurre CE2 à la tomate 		Purée de patate douce 	Salade verte 
<b>LAITAGE</b>	St-Môret	Camembert		Petit-suisse sucré 	Emmental BIO 
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc aux fruits	Compote de pommes abricots BIO 		Fraises 	Yaourt aromatisé



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique

CE2

FERME DU PRÉ

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit ! 

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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
<b>Menu Végétarien</b>							
<b>ENTREES</b>	Taboulé oriental 	Concombres BIO nature 		Salade de crudités emmental 	Betteraves rouges HVE vinaigrette 		
<i>Menus de substitutions :</i>							
<b>PLAT</b>	Croquette de maïs 	Jambon blanc		Hachis parmentier	Filet de lieu MSC sauce Nantua 		
<i>Menus de substitutions :</i>							
		Blanc de dinde, Tranche de surimi MSC		Parmentier de légumes			
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts BIO persillés 	Salade Napoli		Salade verte 	Riz de Camargue IGP 		
<b>LAITAGE</b>	Camembert	Rondelé		Gouda BIO 	Fromage blanc sucré BIO 		
<b>DESSERT</b>	Compote de pommes abricots BIO 	Fruit de saison RUP 		Fruit de saison 	Beignet chocolat		
Préparé par le Chef	Légumes et fruits frais	Nouveauté	HVE	MSC	AOP	IGP	Produits biologiques
			Agri éthique France	Région UltraPériphérique	CE2	FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES OÙVES	Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



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



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Œuf dur (local)  
mayonnaise



Salade coleslaw BIO



Menus de substitutions :

PLAT

Gratin de chou-fleur  
BIO et pommes de  
terre au fromage



Tomate farcie

Menus de substitutions :

Tarte au légumes du  
soleil

GARNITURE

PLAT COMPLET

Riz Créole BIO



LAITAGE

Coulommiers

Yaourt aromatisé

DESSERT

Fruit de saison



Madeleine



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
				<b>Menu Végétarien</b>			
<b>ENTREES</b>	Salade de riz Carmen	Salade verte emmental		Carottes râpées vinaigrette	Concombres nature		
<i>Menus de substitutions :</i>							
<b>PLAT</b>	Sauté de bœuf sauce braisée	Couscous poulet		Boulettes de lentilles BIO sauce bolognaise	Poisson pané+ ketchup		
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée	Couscous de la mer					
<b>GARNITURE</b>	Purée de carottes	Semoule BIO		Coquillettes BIO	Riz à la tomate		
<b>LAITAGE</b>	Tartare	Vache picon		Camembert	Rondelé BIO		
<b>DESSERT</b>	Compote de poires BIO	Fruit de saison		Fraises	Moelleux au citron		
Préparé par le Chef	Légumes et fruits frais	Nouveauté	HVE	MSC	AOP	IGP	Produits biologiques
			Agri éthique France	Région UltraPériphérique	CE2	FERME DU PRÉ LE PLAISIR DES DEUFS	Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Pâté de foie +cornichons		Salade de boulgour	Tomates BIO nature  
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Salade de pâtes basilic</i>			
<b>PLAT</b>		Sauté de porc sauce miel		Galopin de veau sauce forestière	Fricassée de poisson MSC sauce paprika 
<i>Menus de substitutions :</i>		<i>Sauté de dinde sauce miel Galette de soja sauce miel</i>		Tarte aux légumes du soleil	
<b>GARNITURE</b>		Purée		Haricots verts	Riz Créole
<b>LAITAGE</b>		Cantal AOP 		Fromage blanc sucré BIO 	Camembert BIO 
<b>DESSERT</b>		Fruit de saison BIO  		Fruit de saison 	Crème dessert chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2



FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES OÙVES

Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	HERBES AROMATIQUES	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>					
<b>ENTREES</b>	Salade de pâtes du carnaval de Venise	Concombres nature		Taboulé à la menthe	Pâté de campagne + cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Betteraves rouges HVE vinaigrette
<b>PLAT</b>	Paleron de bœuf braisé	Omelette au fromage		Emincé de volaille sauce tomate basilic	Nuggets de poisson et ketchup
<i>Menus de substitutions :</i>	Galette de soja sauce braisée			Filet de poisson sauce tomate basilic	
<b>GARNITURE</b>	Carottes à la crème BIO	Coquillettes BIO à la tomate		Haricots beurre CE2 persillés	Brocolis BIO béchamel
<b>LAITAGE</b>	Petit-suisse aromatisé BIO	St Môret		Brie	Tomme blanche
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de pommes HVE		Gâteau du Chef à la framboise	Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



Agri éthique France

MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Région UltraPériphérique



CE2



FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES OÙVES

Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
	<b>Menu Végétarien</b>						
<b>ENTREES</b>	Salade verte aux œufs (local)  	Tomates nature 		Concombres BIO à la vinaigrette 	Rillettes + cornichons		
<i>Menus de substitutions :</i>					Terrine tomate chèvre		
<b>PLAT</b>	Aiguillettes de poulet sauce crème	Rôti de bœuf + mayonnaise		Mac N Cheese 	Filet de colin MSC sauce aux amandes 		
<i>Menus de substitutions :</i>	Filet de poisson sauce crème	Œuf dur mayonnaise					
<b>GARNITURE</b>	Gnocchis	Salade de penne		PLAT COMPLET	Gratin dauphinois		
<b>LAITAGE</b>	Vache picon	Rondelé BIO 		Coulommiers	Emmental BIO 		
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison RUP  		Gâteau du Chef au yaourt 	Crème dessert chocolat		
 Préparé par le Chef	 Légumes et fruits frais	 Nouveauté	 HVE	 MSC	 AOP	 IGP	 Produits biologiques
			 Agri éthique France	 Région UltraPériphérique	 CE2	 <b>FERME DU PRÉ</b> LE PLAISIR DES ŒUFS	Produit de la ferme

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



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

Madeleine

NEWICS  
restaurant



du 30 juin au 4 juillet 2025

Pays Noyonnais  
Cœur de Picardie



MIDI

BONNES VACANCES

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte  
emmental



Concombres à la  
crème



Repas froid sous  
forme de pique-nique



Menus de substitutions :

PLAT

Cheeseburger  
+ketchup

Crousti au fromage



STOCK DE SECOURS

Sandwich poulet  
tomate

Menus de substitutions :

Fishburger + kechup

Sandwich emmental crudités

GARNITURE

Frites au four CE2



Coquillettes BIO à la  
tomate



Chips

LAITAGE

Petit Louis à tartiner



Vache qui rit

Yaourt à boire

DESSERT

Fruit de saison



Fruit de saison BIO



Biscuit



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Agri éthique France



Région UltraPériphérique



CE2

FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES OUVRES

Produit de la ferme

Nous te souhaitons un bon appétit !



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