



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Carottes râpées BIO  
à l'échalote



Salade croquante



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Omelette persillée



Emincé de poulet  
sauce mironton

*Menus de substitutions :*

filet de colin sauce crème

**GARNITURE**

Poêlée maraîchère

Spaghettis BIO  
gruyère rapé



**LAITAGE**

Petit-suisse  
aromatisé

Camembert

**DESSERT**

Crème dessert  
chocolat

Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

**nous te souhaitons un bon appétit**



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Saucisson à l'ail

Tomates vinaigrette

Salade de pâtes  
basilic

Radis



Menus de substitutions :

Salade de pâtes

PLAT

Emincé de volaille  
au thym

Risotto tomate  
fromage

Gratin de chou-fleur  
au jambon

Bâtonnets de poisson



Menus de substitutions :

Tarte aux poireaux

Gratin de chou-fleur au  
jambon de dinde  
Gratin de chou-fleur et pdt  
au fromage

GARNITURE

Julienne de légumes  
BIO

PLAT COMPLET

PLAT COMPLET

Blé HVE à la tomate



LAITAGE

Cantal AOP

Yaourt sucré BIO

Emmental BIO

Petit-suisse  
aromatisé BIO



DESSERT

Fruit de saison BIO

Beignet au chocolat

Gâteau du Chef à la  
poire

Salade de fruits  
Arlequin



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



IVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**



**ENTREES**

Salade aux trois légumes


Betteraves rouges  
HVE vinaigrette

Salade de crudités  
emmental



Menus de substitutions :

**PLAT**

Tarte aux trois fromages 

Chou rouge et  
pommes de terre au  
lard

Nuggets de poisson  
et ketchup

Menus de substitutions :

Rôti de dinde au jus  
/boulettes de soja au jus  
Chou rouge et PDT

**GARNITURE**

PLAT COMPLET

PLAT COMPLET

Purée BIO



**LAITAGE**

Fromage blanc aux  
fruits BIO 

Yaourt à la myrtille  
BIO

Vache picon

**DESSERT**

Fruit de saison RUP 

Compote de  
pommes cassis

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



IVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES GÂTES

Nous te souhaitons un bon appétit



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Haricots verts  
vinaigrette

Concombres à la  
crème

Taboulé Oriental

Carottes râpées  
vinaigrette



Menus de substitutions :

**PLAT**

Boules de bœuf  
sauce tomate



Omelette au  
fromage

Rôti de dinde sauce  
Soubise

Fricassé de colin  
sauce curry

Menus de substitutions :

Boulettes de soja  
sauce tomate

Galette de soja sauce  
Soubise

**GARNITURE**

Spaghettis BIO



Poêlée méridionale

Courgettes BIO à l'ail



Riz long de  
Camargue IGP aux  
oignons



**LAITAGE**

Edam

Yaourt aromatisé  
BIO



Tomme noire

Fromage blanc aux  
fruits BIO



**DESSERT**

Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat

Fruit de saison



Compote de pommes  
coings



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



IVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Salade coleslaw BIO



Salade de perles  
HVE



Tomates vinaigrette



Rillettes

*Menus de substitutions :*

Taboulé oriental

**PLAT**

Emincé de bœuf  
sauce braisée

Rôti de dinde sauce  
barbecue

Risotto au potiron



Poisson pané

*Menus de substitutions :*

Falafels sauce braisée

Galette de soja  
sauce barbecue

**GARNITURE**

Tortis gruyère rapé

Haricots verts à l'ail

PLAT COMPLET

Riz de Camargue IGP  
à la tomate



**LAITAGE**

Petit-suisse  
aromatisé

Vache picon

Yaourt sucré BIO



Emmental BIO



**DESSERT**

Crème dessert  
vanille

Fruit de saison BIO



Salade de fruits  
Arlequin

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



**Nous te souhaitons un bon appétit**



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Salade verte aux  
croûtons



Salade de riz

Pastèque



Concombres  
vinaigrette



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Saucisse de  
Toulouse

Quenelles lyonnaises  
sauce Aurore



Rôti de veau sauce  
hongroise

Filet de colin MSC  
sauce aux amandes



*Menus de substitutions :*

Saucisse de volaille /  
Galette de soja au jus

Galette de soja sauce  
hongroise

**GARNITURE**

Lentilles aux  
oignons

Haricots beurre  
persillés

Courgettes à la  
tomate

Purée BIO



**LAITAGE**

Yaourt sucré BIO



Cantal AOP



Gouda BIO



Petit-suisse  
aromatisé BIO



**DESSERT**

Compote de  
pommes abricots

Fruit de saison BIO



Eclair au chocolat

Compote de pommes  
HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit**



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

**FERME DU PRÉ**  
1475 ANJOU 51430 ORVAUX





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**



**ENTREES**

Salade de pâtes  
basilic

Carottes râpées  
vinaigrette

Salade jaune

Salade verte  
emmental



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Emincé de bœuf  
sauce Soubise

Pâtes BIO aux  
légumes

Sauté de dinde au  
curry

Filet de colin MSC  
sauce hollandaise



*Menus de substitutions :*

Galette de soja sauce  
Soubise

Boulettes de soja sauce curry

**GARNITURE**

Carottes BIO  
braisées

PLAT COMPLET

Riz doré

Boulgour BIO



**LAITAGE**

Edam

Yaourt sucré

Emmental

Chanteneige

**DESSERT**

Gélatifié chocolat

Salade de fruits  
Arlequin

Gâteau du Chef au  
yaourt

Fruit de saison



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

**nous te souhaitons un bon appétit**



Agri éthique France



CE2



Ferme du pré





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



VENDREDI

**Menu Végétarien**

**BONNES VACANCES**

**ENTREES**

Salade de pâtes BIO



Concombres à la  
crème



Tomates vinaigrette



Betteraves rouges  
HVE ciboulette



*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Sauté de bœuf  
sauce dijonnaise

Timbale de blé CE2  
aux petits pois



Chipolata/Poulet

Brandade de poisson



*Menus de substitutions :*

Tarte aux légumes du soleil

Saucisse de volaille/Poulet  
Colin meunière

**GARNITURE**

Carottes Vichy BIO



PLAT COMPLET

Salade de pommes  
de terre persillée

PLAT COMPLET

**LAITAGE**

Mimolette

Petit-suisse  
aromatisé BIO



Edam

Yaourt sucré

**DESSERT**

Fruit de saison

Flan caramel

Gâteau du Chef au  
chocolat



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

**nous te souhaitons un bon appétit**



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

**FERME DU PRÉ**  
100% PRODUITS BIOLOGIQUES



Madelineine

newrest  
restauration  
**MIDI**



1er Juillet au 5 Juillet

Nom du restaurant



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## Menu Végétarien

### ENTREES

Friand au fromage



Salade verte  
Emmental

Pâté de volaille  
(stock de secours)

*Menus de substitutions :*

Salade de pâtes

### PLAT

Emincé de bœuf  
sauce forestière

Jambalaya  
végétarien et tortis  
HVE



Raviolis (stock de  
secours)

*Menus de substitutions :*

Boules de soja sauce  
forestière

Quenelles lyonnaise et  
haricots verts

### GARNITURE

Gratin de chou-fleur  
BIO



PLAT COMPLET

PLAT COMPLET

### LAITAGE

Camembert

Gouda

Petit-beurre (stock  
de secours)

### DESSERT

Compote de  
pommes fraises

Fruit de saison BIO



Compote (stock de  
secours)



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit**



P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

**FERME DU PRÉ**  
LE FROMAGE EN OUVRE