




**Au cœur
de la Maison**
by Newrest



Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 03 au Dimanche 09 juin 2024 :

LUNDI MIDI

Pastèque 

Lasagnes bolognaises  

Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Glace

MARDI MIDI

Salade de pois chiches

Raie au four

 Carottes braisées et Semoule

Plateau de fromages et laitages

Compote pomme-banane


MERCREDI MIDI

Betteraves vinaigrette 

Paëlla 



Haricots verts persillés

Plateau de fromages et laitages

Prunes 

JEUDI MIDI

Salade avocat tomate olive féta 

 Escalope de poulet aux herbes 


Gratin d'aubergine et de pomme de terre

Plateau de fromages et laitages

Fraises et chantilly


VENDREDI MIDI

Flan de légumes 

Filet de colin à la sauce tomate 



Polenta et brocolis

Plateau de fromages et laitages

Pêche rôtie au miel 

SAMEDI MIDI

Salade de tomate à l'échalote 


Bœuf aux fines herbes  


Navets braisés et farfalles au beurre

Plateau de fromages et laitages

Sorbet citron

DIMANCHE MIDI

Melon 

Pokéball (saumon, riz, radis, concombre, carotte, avocat et assaisonnement) 

Plateau de fromages et laitages

Tarte fine à la pomme



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**




by Newrest

Renaitre - Antony




LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 10 juin au Dimanche 16 juin 2024 :




LUNDI MIDI

Salade de radis à la vinaigrette 
Raviolis gratinés au fromage 
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Cerises 

MARDI MIDI

Melon 
Sauté de canard à l'orange 
 Purée de brocolis et pomme de terre
rissolée
Plateau de fromages et laitages
Cône glacé



MERCREDI MIDI

Cœur d'artichaut vinaigrette
Émincé de dinde au romarin 
Semoule - Poêlée de courgettes 
Plateau de fromages et laitages
Cake au chocolat 




JEUDI MIDI - INDIEN

Raïta de concombre
Crevette au curry
Dhal de lentilles corails
Cheese nam
Jalebi



VENDREDI MIDI

Carottes râpées vinaigrette balsamique 
Moules marinières
Frites
Plateau de fromages et laitages
Crème au chocolat 

SAMEDI MIDI

Pastèque 
Poulet basquaise 
Riz et poivrons grillés 
Plateau de fromages et laitages
Éclair au café

DIMANCHE MIDI

Rillettes de thon et toast 
Rôti de bœuf à la provençale 
Fondue de poireaux et pomme noisette
Plateau de fromages et laitages
Chou chantilly



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**


by Newrest


Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 17 au Dimanche 23 juin 2024 :


LUNDI MIDI

Mousse de betterave 


Rôti de porc herbes de provence 


Courgettes et coquille 

Plateau de fromages et laitages


Compote pomme-rhubarbe 

MARDI MIDI


Melon 


Brandade de cabillaud 

Plateau de fromages et laitages

Brugnon 


MERCREDI MIDI

Raïta de concombre 


Épaule d'agneau au thym 



Riz pilaf - Choux de Bruxelles

Plateau de fromages et laitages

Ananas 

JEUDI MIDI

Pastèque 

Sauté de bœuf bourguignon  


Pomme vapeur et haricot beurre

Plateau de fromages et laitages



Île flottante 

VENDREDI MIDI

Mousse de foie

Choucroute de la mer 

Plateau de fromages et laitages

Smoothie aux myrtilles  

SAMEDI MIDI

Tomate basilic 


Porc mariné façon ribs 

Brocolis et Riz

Plateau de fromages et laitages

Liégeois au chocolat


DIMANCHE MIDI

Melon 

Boudin noir aux pommes

Purée de pomme de terre - pomme cuite

Plateau de fromages et laitages

Clafoutis aux cerises 



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**



by Newrest

Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 24 juin au Dimanche 30 juin 2024 :

LUNDI MIDI





Salade de riz niçoise 
Sauté de porc à la provençale 
Poêlée de patate douce - Blé
Plateau de fromages et laitages
Salade de fraise à la menthe

MARDI MIDI - Fête de l'été



FETE DE L'ÉTÉ







MERCREDI MIDI

Rillettes de porc et toast 
Poulet rôti au jus 
Gratin de courgettes et pomme de terre 
Plateau de fromages et laitages
Compote pomme-rhubarbe 



JEUDI MIDI

Concombre vinaigrette au persil 
Tomate farcie 
Riz pilaf
Plateau de fromages et laitages
Tarte au citron



VENDREDI MIDI

Carpaccio de melon et jambon sec 
Saumonette au citron 
 Épinards - Boulgour 
Plateau de fromages et laitages
Flan au caramel

SAMEDI MIDI

Terrine de poisson et mayonnaise
Cuisse de lapin 
Semoule et aubergines grillées
Plateau de fromages et laitages
Fraises 

DIMANCHE MIDI

Gaspacho de tomate
Crevette au curry
Duo de carottes oranges et carottes jaunes 
Plateau de fromages et laitages
Gâteau de riz 



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines






**Au cœur
de la Maison**
by Newrest

Renaitre - Antony




LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 01 au Dimanche 07 juillet 2024 :



LUNDI MIDI

Tomate mozzarella au basilic 
Saucisse de Toulouse 
Coquillettes à la sauce tomate 
Plateau de fromages et laitages
Entremets au chocolat



MARDI MIDI

Gaspacho de concombre 
Hachis parmentier de canard 
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Framboises 




MERCREDI MIDI

Radis râpés 
Foie de veau sauté
Pomme sautée et haricots verts 
Plateau de fromages et laitages
Glace au nougat



JEUDI MIDI

Pastèque 
Pâte à la bolognaise
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Cerises 



VENDREDI MIDI

Concombre au fromage blanc 
Filet de colin à l'oseille 
Gratin d'aubergine et banane plantain 
Plateau de fromages et laitages
Sorbet melon

SAMEDI MIDI

Pastèque 
Côte de porc grillée 
Carottes et haricots blancs
Plateau de fromages et laitages
Crème pralinée

DIMANCHE MIDI

Terrine de poisson à la mayonnaise
Sauté de poulet sauce curry 
Tomate rôtie et riz pilaf
Plateau de fromages et laitages
Flan à l'ananas 



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines






**Au cœur
de la Maison**
by Newrest

Renaitre - Antony




LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 08 juillet au Dimanche 14 juillet 2024 :




LUNDI MIDI

Soupe froide d'avocat 
Blanc de poulet froid et mayonnaise 
Taboulé à la menthe
Plateau de fromages et laitages
Cubes de mangue fraîche 



MARDI MIDI

Houmous et toast
Rôti de bœuf à l'estragon 
 Tomate à la provençale et riz
Plateau de fromages et laitages
Semoule au lait 




MERCREDI MIDI

Concombre farci au thon 
Cabillaud en papillote 
Tian de légumes et boulgour
Plateau de fromages et laitages
Clafoutis à la nectarine 




JEUDI MIDI

Tomate au basilic 
Buddha Ball épicé
(Saumon, riz, avocat, pousse d'épinard, sésame, gingembre, sauce soja) 
Plateau de fromages et laitages
Religieuse au chocolat



VENDREDI MIDI

Pastèque 
Filet de merlu à la provençale 
Aubergines grillées et quinoa 
Plateau de fromages et laitages
Tarte à la rhubarbe

SAMEDI MIDI

Salade betterave et fêta 
Sauté de porc sauce provençale 
Pâte aux petits légumes
Plateau de fromages et laitages
Prunes 

DIMANCHE MIDI

Salade de lentilles et tomate
Escalope de poulet au jus 
Purée de haricots verts et pomme de terre
vapeur 
Plateau de fromages et laitages
Baba au rhum



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**




by Newrest

Renaitre - Antony




LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 15 juillet au Dimanche 21 juillet 2024 :


LUNDI MIDI

Melon et jambon serrano 
Rôti de porc froid et mayonnaise 
Salade de pâte et salade verte
Plateau de fromages et laitages
Compote de pomme-cerise 



MARDI MIDI

Concombre vinaigrette balsamique 
Saucisse de Toulouse grillée 
Purée de pomme de terre gratinée et
haricots beurrés
Plateau de fromages et laitages
Mousse au citron 



MERCREDI MIDI

Pâté toast et cornichon
Côte d'agneau herbe et miel
Quinoa et épinard à la crème 
Plateau de fromages et laitages
Pêche





JEUDI MIDI - LIBAN


Menu à thème
Libanais




VENDREDI MIDI

Salade d'asperges
Pavé de saumon à l'aneth 
Boullgour et ses petits légumes
Plateau de fromages et laitages
Melon 

SAMEDI MIDI

Pastèque 
Escalope de poulet au jus 
Courgette farcie et riz 
Plateau de fromages et laitages
Tiramisu à la fraise 

DIMANCHE MIDI

Macédoine mayonnaise
Rôti de veau au chèvre 
Petits pois et carotte 
Plateau de fromages et laitages
Brochettes de fruits et chamallow



La majorité de nos préparations sont
réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont
réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**

by Newrest

Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 22 juillet au Dimanche 28 juillet 2024 :


LUNDI MIDI

Carottes râpées au citron 

Brochette de bœuf sauce sucrée/salée


Riz aux petits oignons et Haricots verts

Plateau de fromages et laitages

Semoule au lait 


MARDI MIDI

Taboulé à la libanaise


Escalope de poulet aux herbes 

Poêlée d'aubergines et pomme de terre
grenaille

Plateau de fromages et laitages

Nectarine 

MERCREDI MIDI

Salade tomate mozzarella 

Steak haché de veau grillé


Purée de patate douce et pommes de terre
rissolées


Plateau de fromages et laitages

Compote pomme-figue


JEUDI MIDI

Betterave vinaigrette

Pavé de saumon à la crème d'aneth 


 Épinard et riz

Plateau de fromages et laitages

Tarte à la rhubarbe 

VENDREDI MIDI

Mousse de canard et toast

Filet de hoki à la provençale 

Courgettes grillées et quinoa 

Plateau de fromages et laitages

Millefeuille

SAMEDI MIDI

Raita de concombre 

Rôti de bœuf et mayonnaise 


Semoule et ratatouille

Plateau de fromages et laitages

Sorbet framboise


DIMANCHE MIDI

Melon 

Poulet rôti au jus 

Frites et haricots verts

Plateau de fromages et laitages

Moelleux au chocolat 



La majorité de nos préparations sont
réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont
réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**


by Newrest

Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 29 juillet au Dimanche 04 août 2024 :


LUNDI MIDI

Pastèque 

Moussaka 



Salade verte


Plateau de fromages et laitages

Flan à la noix de coco 


MARDI MIDI

Salade grecque

Brochette de saumon mariné  


Riz créole et épinards 


Plateau de fromages et laitages

Fraises 


MERCREDI MIDI

Salade de concombre et pois chiche grillé

Mijoté de bœuf estival 


Duo haricot vert et haricot beurre et
pomme de terre vapeurs 

Plateau de fromages et laitages

Moelleux au chocolat 



JEUDI MIDI

Salade niçoise

Côté de porc grillée 

Tian de légumes (avec rondelles de
pomme de terre)


Plateau de fromages et laitages

Smoothie aux cassis  

VENDREDI MIDI

Gaspacho de tomate

Accras de morue

Gratin de banane plantain et tomate
provençale 

Plateau de fromages et laitages


Cônes aux choix

SAMEDI MIDI

Feuilleté au chèvre

Poke bowl au thon


Plateau de fromages et laitages

Abricots 

DIMANCHE MIDI

Melon

Merguez grillée

Semoule et légumes tajines 

Plateau de fromages et laitages

Brioche perdue glace vanille et coulis de
caramel



La majorité de nos préparations sont
réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont
réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**


by Newrest

Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 05 août au Dimanche 11 août 2024 :


LUNDI MIDI

Râpé de courgettes vinaigrette 

Tripes à la mode de Caen

Pommes de terre vapeurs et carottes

Plateau de fromages et laitages

Clafoutis à la poire 

MARDI MIDI

Pastèque 

Boulette de bœuf à la tomate

Spaghetti

Plateau de fromages et laitages

Mirabelles

MERCREDI MIDI

Concombre à la crème ciboulette 

Andouillette grillée 


Frites

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits

JEUDI MIDI

Melon

Brochette de bœuf mariné 

Tomate à la provençale et blé 

Plateau de fromages et laitages

Far breton 


VENDREDI MIDI

Salade de lentilles à l'échalotte

Filet de colin sauce au beurre blanc 

Haricots verts persillés et boulgour 


Plateau de fromages et laitages

Crumble à la pêche 

SAMEDI MIDI

Soupe de courgette au bleu d'Auvergne

Curry de poulet 

Riz blanc et chou-fleur braisé 

Plateau de fromages et laitages

Pastèque

DIMANCHE MIDI

Avocat farci à la tomate et fromage frais

Filet mignon à la moutarde 

Coquillettes et fenouil 

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**


by Newrest


Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 12 août au Dimanche 18 août 2024 :

LUNDI MIDI

Gaspacho de tomate 

Saumon grillé et citron 

Navets et coquillettes

Plateau de fromages et laitages

Éclair au café

MARDI MIDI

Melon 

Rôti de bœuf froid et mayonnaise


Haricots verts et Semoule 


Plateau de fromages et laitages

Tarte aux mirabelles

MERCREDI MIDI

Feuilleté au fromage

Lapin à la moutarde 

Chou-fleur rôti et lentilles 

Plateau de fromages et laitages

Brownie 


JEUDI MIDI

Cœur de palmier et maïs


Épaule d'agneau au thym


Haricots verts et flageolets 


Plateau de fromages et laitages

Tiramisu à la framboise 

VENDREDI MIDI

Pastèque 

Dos de lieu noir citronné 



Boullgour aux petits légumes 

Plateau de fromages et laitages

Entremets pistache

SAMEDI MIDI

Salade de haricot verts 


Rôti de veau à la moutarde  

Petits pois et salsifis 

Plateau de fromages et laitages

Smoothie aux abricots 

DIMANCHE MIDI

Mousse de betterave 

Boulettes de bœuf sauce tomate

Spaghetti

Plateau de fromages et laitages

Tarte à la figue 



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines



**Au cœur
de la Maison**


by Newrest


Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 19 août au Dimanche 25 août 2024 :

LUNDI MIDI

Pastèque 


Escalope de dinde à la crème de poivron 

Gnocchis

Plateau de fromages et laitages

Mousse à la poire 

MARDI MIDI

Radis et beurre 

Rôti de canard sauce aux épices


Blé à la tomate

Plateau de fromages et laitages

Religieuse au café

MERCREDI MIDI

Soupe de petits pois 

Brandade de cabillaud 


Salade verte


Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits (Pêche, melon, ananas) 

JEUDI MIDI - Chinois

Nems aux légumes

Porc au caramel 

Riz cantonais 

Plateau de fromages et laitages

Litchis au sirop


VENDREDI MIDI

Mousse de canard et toast


Pavé de saumon grillé sauce ciboulette 

Pomme de terre au four et carottes

Plateau de fromages et laitages

Nectarine 

SAMEDI MIDI

Melon 


Sauté de veau à la moutarde

Gratin de blette et semoule

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits frais

DIMANCHE MIDI

Concombre à la ciboulette 

Rôti de bœuf sauce tomate 

Polenta et haricots verts

Plateau de fromages et laitages

Glace Nougat



La majorité de nos préparations sont réalisées à partir de produits frais



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines