



**Au cœur
de la Maison**





by Newrest

Renaitre - Antony






LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 26 août au Dimanche 01 septembre 2024 :





LUNDI MIDI

Chou rouge vinaigrette au miel 
Brochette de poulet thym citron 
Riz pilaf et courgettes grillées 
Plateau de fromages et laitages
Mousse à la fraise des bois 





MARDI MIDI

Rillettes de thon 
Saucisse de Toulouse grillée 
Purée de pomme de terre  et haricots verts
Plateau de fromages et laitages
Smoothie pêche-abricot  





MERCREDI MIDI

Gaspacho tomate et poivrons 
Sauté de bœuf sauce forestière 
Blé et brocolis 
Plateau de fromages et laitages
Prunes 





JEUDI MIDI

Carotte râpée vinaigrette balsamique 
Rôti de porc aux herbes de provence 
Polenta et gratin de blettes 
Plateau de fromages et laitages
Salade de fruits frais 





VENDREDI MIDI

 Tomate mozzarella
Dos de colin sauce oseille 
Tortis et chou-fleur persillé 
Plateau de fromages et laitages
Tarte aux mirabelles 

SAMEDI MIDI

Poireaux à la vinaigrette 
Poulet rôti  
Frites et haricots beurrés
Plateau de fromages et laitages
Nectarine 

DIMANCHE MIDI

Paté de campagne 
Gigot d'agneau au miel 
Flageolets et haricots verts 
Plateau de fromages et laitages
Banane et coulis de 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



Du Lundi 02 septembre au Dimanche 08 septembre 2024 :

Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

LUNDI MIDI

Melon 


Hachis parmentier de canard  


Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Crème caramel


MARDI MIDI

Tomate vinaigrette 


Cuisse de lapin au jus 


Gratin de pâtisson et pomme de terre

Plateau de fromages et laitages

Raisins 

MERCREDI MIDI

Cœur d'artichaut vinaigrette 


Boulette de bœuf à la tomate 


Spaghettis et carotte Vichy 


Plateau de fromages et laitages

Poire Belle Hélène


JEUDI MIDI

Raïta de concombre 

Émincé de porc sauce charcutière 


Riz et fenouil braisé 

Plateau de fromages et laitages

Cake au chocolat 


VENDREDI MIDI

Saucisson sec 


Filet de lieu noir sauce citron 


Purée de pomme de terre et aubergines

Plateau de fromages et laitages

Crumble aux pommes 

SAMEDI MIDI

Pastèque 


Rôti de veau farci au fromage 

Épinards et quinoa 

Plateau de fromages et laitages

Reine-Claude 


DIMANCHE MIDI

Avocat à la mayonnaise 

Accras de morue

Gratin de patate douce 

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 09 au Dimanche 15 septembre 2024 :

LUNDI MIDI

Fond d'artichaut vinaigrette 


Hachis parmentier de saumon 


Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Glace nougat


MARDI MIDI

Salade de tomate et maïs 

Ragoût de bœuf au poivre 

Tortis et haricots beurrés 


Plateau de fromages et laitages

Pêche rôtie au miel 

MERCREDI MIDI

Mousse de foie 

Tripes à la mode de Caen


Pomme de terre vapeur et carotte 


Plateau de fromages et laitages

Quetsche 


JEUDI MIDI - Créole

Salade de papaye verte


Colombo de poulet 

 Riz créole et bananes plantains frites


Plateau de fromages et laitages

Gâteau à la noix de coco 

VENDREDI MIDI

Pastèque 


Cabillaud en papillote 


Quinoa et épinards à la crème 


Plateau de fromages et laitages

Figues fraîches 


SAMEDI MIDI

Carotte râpée au citron 

Foie poêlé aux oignons 


Pomme noisette et haricots verts 

Plateau de fromages et laitages

Raisins blancs 

DIMANCHE MIDI

Concombre vinaigrette 

Lasagne bolognaise 

Salade verte

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

Du Lundi 16 septembre au Dimanche 22 septembre 2024 :

Renaitre - Antony

LE CHEF VOUS PROPOSE

LUNDI MIDI	
Chou rouge vinaigrette	
Fajitas mexicaine	
Riz et haricots rouges	
Plateau de fromages et laitages	
Smoothie pêche-banane	

MARDI MIDI	
Concombre à la vinaigrette	
Merguez grillée	
Semoule et légumes de couscous	
Plateau de fromages et laitages	
Brioche perdue glace vanille et coulis de caramel	

MERCREDI MIDI	
Saucisson à l'ail	
Aiguillettes de poulet sauce béarnaise	
Frites et brocolis	
Plateau de fromages et laitages	
Sorbet melon	

JEUDI MIDI	
Mousse de betterave et chèvre frais	
Côte de porc grillée	
Farfalles et haricots verts	
Plateau de fromages et laitages	
Brochette de fruits et coulis de chocolat	

VENDREDI MIDI	
Gaspacho de tomate et poivron	
Brandade de morue	
Salade verte	
Plateau de fromages et laitages	
Flan à la vanille	

SAMEDI MIDI	
Œufs durs mayonnaise	
Osso Bucco de veau	
Tagliatelles et chou-fleur rôti	
Plateau de fromages et laitages	
Salade de fruits frais	

DIMANCHE MIDI	
Carotte râpée vinaigrette	
Brochette de saumon mariné	
Blé à la sauce tomate	
Plateau de fromages et laitages	
Tarte myrtille	



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 23 au Dimanche 29 septembre 2024 :

LUNDI MIDI

Céleri remoulade 


Émincé de bœuf sauce au poivre  



Coquillettes et frittata aux champignons


Plateau de fromages et laitages

Île flottante


MARDI MIDI

Poireaux vinaigrette 

Aile de raie sauce beurre citronné  


Pomme de terre vapeur et épinard à la
crème 

Plateau de fromages et laitages

Poire belle Hélène 


MERCREDI MIDI

Radis et beurre

Rôti de dinde au jus 


Gnocchi à la romaine et gratin de blettes

Plateau de fromages et laitages

Figues rôties 


JEUDI MIDI

Œufs mimosa 

Hachis parmentier de canard à la patate
douce 



Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Panna cotta à la compotée de manque 

VENDREDI MIDI

Chou blanc vinaigrette 

Blanquette de poisson  



Riz et légumes de blanquette 



Plateau de fromages et laitages

Gâteau aux pommes et raisins secs



SAMEDI MIDI

Betteraves vinaigrette 

Filet mignon aux mirabelles sauce
moutarde  

Blé et purée de carotte  


Plateau de fromages et laitages

Crumble raisin et pomme  



DIMANCHE MIDI

Terrine de poisson à la mayonnaise

Poulet rôti 

Tian de pommes de terre, courgette,
oignon et morbier 

Plateau de fromages et laitages

Mirabelles  



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 30 septembre au Dimanche 06 octobre 2024 :


LUNDI MIDI

Saucisson à l'ail 


Mijoté de bœuf sauce forestière 

Polenta à la mozzarella et champignons 

Plateau de fromages et laitages

Brioche perdue à la cassonade 


MARDI MIDI

Céleri remoulade 

Gigot d'agneau au thym 

Pomme de terre et carotte Vichy 

Plateau de fromages et laitages

Verrine pomme-cookie 


MERCREDI MIDI

Asperges vinaigrette 


Rognons sauce madère

Tagliatelle

Plateau de fromages et laitages

Crêpe au kiwi 


JEUDI MIDI

Salade de pomme, noix et comté 

Escalope de dinde à la milanaise 


Semoule et haricots verts 


Plateau de fromages et laitages

Raisins 


VENDREDI MIDI

Salade vitaminée 


Pavé de saumon en papillote 



Blé et fricassée de navets aux
champignons 

Plateau de fromages et laitages

Tiramisu à la pomme confite 


SAMEDI MIDI

Rillettes de thon 

Colombo de porc  

Riz et patate douce grillée

Plateau de fromages et laitages

Prunes 

DIMANCHE MIDI

Crème de fève 

Croziflette du Chef  

Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Tarte au citron



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 07 octobre au Dimanche 13 octobre 2024 :

LUNDI MIDI

Rillettes de saumon 

Cocotte de poulet à la crème 

Tagliatelles et brocolis 

Plateau de fromages et laitages

Raisins 


MARDI MIDI

Salade verte maïs et croûtons 

Saucisse de Toulouse 

Purée de panais et pomme de terre

Plateau de fromages et laitages

Tarte au coing 

MERCREDI MIDI

Saucisson sec et cornichon


Lapin à la crème d'ail 


Potiron farci au four 


Plateau de fromages et laitages

Crumble poire chocolat


JEUDI MIDI - CANADIEN

Soupe aux pois à la canadienne 

Effiloché de porc au sirop d'érable 


La Poutine 

Plateau de fromages et laitages

Cake au sirop d'érable 

VENDREDI MIDI

Poireaux à la vinaigrette 

Filet de cabillaud sauce chinoise 


Nouilles et champignons 

Plateau de fromages et laitages

Kakis 

SAMEDI MIDI

Sardine à l'huile et citron


Rôti de dinde aux herbes 


Semoule et épinards 


Plateau de fromages et laitages

Prunes 



DIMANCHE MIDI

Champignons à la crème 

Darne de saumon au four 

Gratin de pomme de terre et chou-fleur
béchamel 

Plateau de fromages et laitages

Tarte au kiwi  



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 14 octobre au Dimanche 20 octobre 2024 :

LUNDI MIDI

 Radis et beurre

Cuisse de lapin au four 

Petits pois et carottes 

Plateau de fromages et laitages

Flan à la noix de coco 


MARDI MIDI

Bouillon vermicelle pot au feu


Pot-au-feu 


Légumes de pot-au-feu 


Plateau de fromages et laitages

Carpaccio d'agrumes 

MERCREDI MIDI

Salade de cœur de palmier 

Papillote de colin à la compoté de chou
rouge et pomme 

Riz aux petits oignons 


Plateau de fromages et laitages

Verrine de banane, chantilly et coulis de
chocolat


JEUDI MIDI

Carotte râpée vinaigrette balsamique 

Escalope de poulet à la crème 


Tagliatelle et champignons 

Plateau de fromages et laitages

Cupcake pomme caramel 

VENDREDI MIDI

Terrine forestière et toast 


Brandade de morue 


Salade verte 


Plateau de fromages et laitages

Smoothie raisin, kiwi et chou kale 


SAMEDI MIDI

Céleri remoulade 

Tajine d'agneau 


Semoule et poêlée de carotte et
topinampour 

Plateau de fromages et laitages

Quetsche 


DIMANCHE MIDI

Œufs mimosa 

Petit salé 

Lentilles 

Plateau de fromages et laitages

Tarte tatin poire cannelle 



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 21 octobre au Dimanche 27 octobre 2024 :

LUNDI MIDI

Chou blanc à la vinaigrette 


Bœuf bourguignon  


Pomme de terre et carotte 


Plateau de fromages et laitages

Éclair au chocolat


MARDI MIDI

Salade de betterave et pomme de terre 


Émincé de poulet à la crème et moutarde 


Blé et chou-fleur rôti 


Plateau de fromages et laitages

Raisins 


MERCREDI MIDI

Salade de fenouil, avocat et orange 

Filet de saumon en papillote 


Risotto aux champignons 


Plateau de fromages et laitages

Pomme au four à la cannelle 


JEUDI MIDI

Feuilleté au fromage


Mijoté de porc au chorizo 


Haricots blancs et carottes vapeurs 

Plateau de fromages et laitages

Kaki 


VENDREDI MIDI

Carpaccio de butternut, carotte, radis 

Filet de lieu noir à la sauce tomate 


Riz pilaf et brocolis vapeur 


Plateau de fromages et laitages

Tarte aux prunes 


SAMEDI MIDI

Terrine de campagne et toast 

Rôti de dinde aux 5 épices 


Coquille et gratin de blettes 


Plateau de fromages et laitages

Salade de kiwi 


DIMANCHE MIDI

Salade de mâche, pomme, noix et fromage
de chèvre

Boudin noir aux pommes 

Purée de pomme de terre et fondue de
poireaux 

Plateau de fromages et laitages

Crumble pomme-coing 



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 28 octobre au Dimanche 03 novembre 2024 :


LUNDI MIDI

Mousse de canard


Bolognaise de bœuf 


Spaghetti et salade verte 

Plateau de fromages et laitages

Kaki 


MARDI MIDI

Céleri remoulade et raisins secs 


Cuisse de poulet basquaise  

Riz et épinards à la crème 

Plateau de fromages et laitages

Mandarines 


MERCREDI MIDI

Carotte râpée au citron 



Ragoût de porc 


Pomme de terre et fondue de poireaux 

Plateau de fromages et laitages

Tarte au citron meringuée 


JEUDI MIDI - HALLOWEEN

Beignet de potimarron  


Parmentier de poisson aux carottes 

Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Cake au potiron et chocolat noir 

VENDREDI MIDI

Pamplemousse 

Tartiflette

Pomme de terre 

Plateau de fromages et laitages

Sorbet citron


SAMEDI MIDI

Chou rouge aux pommes 


Rôti de dinde farci 


Blé et beignets de rutabaga aux épices

Plateau de fromages et laitages

Raisins 

DIMANCHE MIDI

Mini brick chèvre miel et noix 

Andouillette sauce moutarde 

Frites 

Plateau de fromages et laitages

Fondant au chocolat et crème anglaise 



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 04 novembre au Dimanche 10 novembre 2024 :


LUNDI MIDI

Chou blanc aux raisins 


Dos de colin sauce à l'oseille 

Riz et salsifis persillés 

Plateau de fromages et laitages

Crumble pomme-poire 


MARDI MIDI

Mousse de betterave au chèvre frais 


Émincé de bœuf sauce au poivre 


Farfalle et fondue de poireaux 

Plateau de fromages et laitages

Clémentines 


MERCREDI MIDI

Carotte râpée et vinaigrette au citron 

Effiloché de porc à la moutarde 

Gratin dauphinois et haricots verts 

Plateau de fromages et laitages

Pomme au four à la cannelle 


JEUDI MIDI

Salade de lentille à l'échalote 

Langue de bœuf sauce piquante


Tagliatelle aux légumes 


Plateau de fromages et laitages

Raisins 


VENDREDI MIDI

Œuf mimosa 

Pavé de saumon au four 


Risotto au reblochon  

Plateau de fromages et laitages

Cake aux noisettes 

SAMEDI MIDI

Salade de quinoa aux raisins et amandes

Parmentier de bœuf, topinambour et noix 


Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits maison 

DIMANCHE MIDI

Feuilleté au fromage

Cassoulet 

Plateau de fromages et laitages

Tiramisu 



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 11 novembre au Dimanche 17 novembre 2024 :

LUNDI MIDI

Chou-rouge aux pommes 
Filet de colin meunière
Blé et purée d'épinards 
Plateau de fromages et laitages
Tarte briochée pomme-cramberry 



MARDI MIDI

Céleri remoulade 
Sauté de poulet aux herbes 
Boulgour et courge butternut rôtie 
Plateau de fromages et laitages
Kaki 





MERCREDI MIDI

Rillettes de thon 
Paëlla 
Riz
Plateau de fromages et laitages
Clémentines 





JEUDI MIDI - Belgique

Salade d'endives roquefort et noix 
Moules marinières + bière
Frites
Plateau de fromages et laitages
Gaufre liégeois et coulis de chocolat 





VENDREDI MIDI

Fond d'artichaut vinaigrette 
Dos de lieu noir au curry 
Curry de chou-fleur et pois chiche 
Plateau de fromages et laitages
Kiwi 

SAMEDI MIDI

Avocat mayonnaise 
Blanquette de veau 
Légumes de blanquette 
Plateau de fromages et laitages
Cake au pain d'épices 

DIMANCHE MIDI

Soupe à l'oignon et croûton 
Rôti de dinde au jus 
Purée de pomme de terre-panais 
Plateau de fromages et laitages
Charlotte aux fruits rouges 



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




**Au cœur
de la Maison**

by Newrest



Du Lundi 18 novembre au Dimanche 24 novembre 2024 :

Renaitre - Antony






LE CHEF VOUS PROPOSE

LUNDI MIDI
Salade de betterave 
Choucroute 
Plateau de fromages et laitages 
Struddle aux pommes




MARDI MIDI
Coleslaw  
Calamar à la romaine et sauce tartare 
Riz gratin de brocolis et emmental râpé 
Plateau de fromages et laitages
Gâteau aux pommes 

MERCREDI MIDI
Champignon à la grecque 
Sole meunière et citron 
Gratin de cannelloni aux blettes et à la ricotta  
Plateau de fromages et laitages
Compote pomme-coing 

JEUDI MIDI
Mousse de carotte au citron  
Bœuf stroganoff  
Riz et poireaux 
Plateau de fromages et laitages
Poire  

VENDREDI MIDI
Chou-rouge à la grenadine 
Brandade de poisson   
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Cake aux fruits confits 

SAMEDI MIDI
Rillettes de poulet 
Lapin sauté chasseur
Semoule et navets 
Plateau de fromages et laitages
Clémentines 

DIMANCHE MIDI
Filet de hareng pomme de terre
Rôti de porc au persil 
Coquillettes et fenouil braisé 
Plateau de fromages et laitages
Tarte aux pommes et boule de glace vanille 



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 25 novembre au Dimanche 01 décembre 2024 :


LUNDI MIDI

Pâté de campagne

Endive (x2) au jambon 

Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Flan à la noix de coco 


MARDI MIDI

Chou-blanc au curry

Carbonade flamande de bœuf  


Frites et brocolis 

Plateau de fromages et laitages

Tarte au citron 

MERCREDI MIDI

Terrine de poisson et mayonnaise


Émincé de poulet à la crème 

Blé et poireaux 

Plateau de fromages et laitages

Banane 


JEUDI MIDI

Carotte râpée vinaigrette balsamique 


Courgette farcie 



Riz 



Plateau de fromages et laitages

Mousse au chocolat et à la grenade 


VENDREDI MIDI

Salade de fenouil, avocat et orange 

Pavé de saumon à l'oseille  

Frittata aux champignons  

Plateau de fromages et laitages

Salade d'agrumes 

SAMEDI MIDI

Asperge vinaigrette 

Escalope de dinde viennoise 


Spaghetti à la sauce tomate 

Plateau de fromages et laitages

Poire belle Hélène

DIMANCHE MIDI

Mousse de canard

Poulet rôti au thym 

Pomme de terre sautée et haricos verts 

Plateau de fromages et laitages

Tarte amandine du Chef 



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



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines