






**Au cœur
de la Maison**
by Newrest

Renaitre - Antony



LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 03 mars au Dimanche 09 mars 2025 :



LUNDI MIDI

Salade d'endives aux pommes 
Joue de bœuf 
Pomme de terre et carotte
Plateau de fromages et laitages
Pain perdu du Chef 

MARDI MIDI

Carpaccio de betterave et fromage de chèvre
Escalope de poulet à la crème 
Riz et fondue de poireaux 
Plateau de fromages et laitages
Beignet au chocolat




MERCREDI MIDI

Sardine et son toast
Cassoulet 
Haricots blancs
Plateau de fromages et laitages
Pomme cuite à la cannelle 


JEUDI MIDI - Buffet Carnaval

Buffet Carnaval




VENDREDI MIDI

Céleri remoulade aux raisins secs 
Dos de colin sauce citron 
Epinards à la crème
Plateau de fromages et laitages
Moelleux au chocolat 

SAMEDI MIDI

Radis et beurre
Boulettes d'agneau sauce aux épices
 Semoule et légumes de couscous
Plateau de fromages et laitages
Entremets pistache

DIMANCHE MIDI

Terrine de campagne et cornichon 
Poulet rôti
Frites et haricots verts 
Plateau de fromages et laitages
Tarte Poire 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 10 mars au Dimanche 16 mars 2025 :

LUNDI MIDI

Pamplemousse 

Blanquette de dinde 


Pomme de terre et légumes de blanquette

Plateau de fromages et laitages

Salade de kiwi 

MARDI MIDI

Avocat farci au thon


Sauté de porc à la moutarde 


Lentilles et carottes vapeurs


Plateau de fromages et laitages

Trifle aux fruits 

MERCREDI MIDI

Chou rouge vinaigrette 

Rôti de bœuf sauce échalote 

Duo de purée de pomme de terre et
brocolis 

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits frais

JEUDI MIDI - AFRIQUE

Salade de carotte, coco et avocat


Poulet Yassa


Riz - Aloco

Plateau de fromages et laitages

Charlotte à l'ananas et chantilly

VENDREDI MIDI

Cœur d'artichaut vinaigrette 


Filet de colin à l'huile d'olive 


Lentilles corail et carottes

Plateau de fromages et laitages

Semoule au lait du Chef 

SAMEDI MIDI

Pâté breton 

Tajine de poulet au citron 

Semoule aux raisins secs et endives
braisées


Plateau de fromages et laitages

Kaki 

DIMANCHE MIDI

Terrine de légumes et sauce ciboulette

Pavé de saumon au four 

Riz et épinards 

Plateau de fromages et laitages

Flan pâtissier 



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 mars 2025 :


LUNDI MIDI

Poireaux vinaigrette 

Rôti de veau au thym  

Pomme de terre et légumes printaniers

Plateau de fromages et laitages

Poire belle Hélène 

MARDI MIDI

Carotte râpée raisins secs 

Côte de porc

Penne et pôlé de champignons

Plateau de fromages et laitages

Ile flottante

MERCREDI MIDI

Céleri rémoulade

Hachis parmentier de bœuf 

Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits frais 

JEUDI MIDI

Nems 

Rôti de porc aux pruneaux


Flageolets et haricots verts 

Plateau de fromages et laitages

Salade de kiwi

VENDREDI MIDI

Radis et beurre

Aile de raie 


Riz et haricots beurres 


Plateau de fromages et laitages

Crème café

SAMEDI MIDI

Pomelos

Rôti de veau à la moutarde 

Semoule et fondue de poireaux 


Plateau de fromages et laitages

Ananas rôti et caramel

DIMANCHE MIDI

Terrine de poisson mayonnaise

Cuisse de canette à l'orange

Tian de pomme de terre et chou rouge
braisé 

Plateau de fromages et laitages

Éclair à la 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 24 mars au Dimanche 30 mars 2025:



LUNDI MIDI

Asperges sauce mousseline
Joue de bœuf sauce carbonade 
Petits pois et salsifis
Plateau de fromages et laitages
Charlotte aux fruits 



MARDI MIDI

Saucisson sec et cornichon 
Moules 
Frites
Plateau de fromages et laitages
 Banane rôtie et coulis de chocolat



MERCREDI MIDI

Salade avocat pamplemousse
Escalope panée 
Farfalle et chou de bruxelles 
Plateau de fromages et laitages
Île flottante


JEUDI MIDI

Œufs durs mayonnaise
Langue de veau 
Pomme de terre vapeur
Plateau de fromages et laitages
Salade de fruits frais 



VENDREDI MIDI

Feuilleté chèvre
Filet de merlu sauce crevette 
Riz et haricots verts 
Plateau de fromages et laitages
Ananas rôti

SAMEDI MIDI

Betterave vinaigrette à l'échalote
Lasagnes bolognaise 
Salade verte
Plateau de fromages et laitages
Panna cotta aux fruits exotiques

DIMANCHE MIDI

Salade de lentilles
Boudin noir aux pommes
Purée de pomme de terre 
Plateau de fromages et laitages
Clafoutis 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 31 mars au Dimanche 06 avril 2025 :

LUNDI MIDI

Œuf mimosa

Sauté de bœuf aux olives  

Pomme de terre et carotte 

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits

MARDI MIDI

Macédoine de légumes


Choux farcie 

Pomme de terre 

Plateau de fromages et laitages

Île flottante

MERCREDI MIDI

Radis et beurre 

Boulettes d'agneau aux épices


Semoule et légumes de couscous

Plateau de fromages et laitages

Crème dessert vanille

JEUDI MIDI - INDIEN

Samousa aux légumes


Kerma d'agneau 


Riz basmati

Plateau de fromages et laitages

Tarte noix de coco

VENDREDI MIDI

Pizza jambon 

Filet de colin à l'huile d'olive 

Poêlée de légumes printanier


Plateau de fromages et laitages

Far breton 

SAMEDI MIDI

Rillettes de thon et toast

Saucisse de Toulouse 

Flageolets et haricots verts 

Plateau de fromages et laitages

Cubes de mangues fraîches

DIMANCHE MIDI

Pâté de tête

Rôti de veau farci au fromage 

Farfalles et courgettes grillées 

Plateau de fromages et laitages

Millefeuille






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






La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines




LUNDI MIDI

Salade de mâche, maïs et tomate
 Escalope de dinde grillée aux oignons 
 Blé et haricots verts 
 Plateau de fromages et laitages
 Tiramisu aux fruits rouges 

MARDI MIDI

Concombre à la crème 
 Rôti de bœuf au jus  
 Pomme dauphine et carotte
 Plateau de fromages et laitages
 Mousse au chocolat



MERCREDI MIDI

Friand au fromage 
 Endives au jambon 
 Salade
 Plateau de fromages et laitages
 Kiwi 


JEUDI MIDI - Buffet Anniversaires

Buffet Anniversaires


VENDREDI MIDI

Œuf mimosa
 Filet de lieu grillé 
 Purée de patate douce et blettes
 Plateau de fromages et laitages
 Bavaois au cappuccino 

SAMEDI MIDI

Asperges
 Cuisse de poulet au four
 Frites et haricots beurrés 
 Plateau de fromages et laitages
 Crumble à la rhubarbe

DIMANCHE MIDI

Pâté de campagne
 Hachis parmentier de canard 
 Salade verte
 Plateau de fromages et laitages
 Crème brûlée






**Au cœur
de la Maison**
by Newrest

Renaitre - Antony


LE CHEF VOUS PROPOSE

Du Lundi 14 avril au Dimanche 20 avril 2025 :


LUNDI MIDI

Chou rouge vinaigrette au miel 
Filet de colin à la bordelaise 
Risotto de champignons
Plateau de fromages et laitages
Carpaccio d'ananas 



MARDI MIDI

Avocat mayonnaise
Blanquette de veau 
Légumes de blanquette
Plateau de fromages et laitages
Sorbet citron




MERCREDI MIDI

Salade de hareng
Boulettes de bœufs à la tomate
Spaghetti 
Plateau de fromages et laitages
Manque fraîche



JEUDI MIDI

Asperges
Lapin à la moutarde
Pomme rissolée et carottes vapeurs 
Plateau de fromages et laitages
Kiwi 




VENDREDI MIDI

Carotte râpée vinaigrette 
Pavé de saumon au citron 
Purée de patate douce et endives braisées
Plateau de fromages et laitages
Banane 

SAMEDI MIDI

Concombre vinaigrette 
Calamar à la romaine
Risotto aux champignons 
Plateau de fromages et laitages
Compote de fruits

DIMANCHE MIDI

Duo de saucisson 
Filet mignon 
Gratin dauphinois et courgettes 
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 21 avril au Dimanche 27 avril 2025 :


LUNDI MIDI - Pâques

Œufs mimosa
Gigot d'agneau au thym
Flageolets et haricots verts
Plateau de fromages et laitages
Gâteau nid de Pâques



MARDI MIDI

Betterave mimosa
Poulet au curry 
Gratin de chou-fleur 
Plateau de fromages et laitages
Carpaccio d'agrumes




MERCREDI MIDI

Tomate et maïs
Rôti de porc à la moutarde 
Pomme de terre sautée et fondue de poireaux
Plateau de fromages et laitages
Muffin chocolat


JEUDI MIDI

Pomelos et sucre
Saucisse fumée 
Lentilles et carottes 
Plateau de fromages et laitages
Éclair au café



VENDREDI MIDI

Samossas de légumes
Filet de colin à l'oseille 
Boullgour et broccolis 
Plateau de fromages et laitages
Gratin de poire banane et caramel 

SAMEDI MIDI

Concombre à la Bulgare
Brochettes d'agneau aux épices
Semoule et légumes couscous 
Plateau de fromages et laitages
Tarte aux fruits

DIMANCHE MIDI

Mousse d'avocat et fromage frais
Rôti de dinde aux herbes 
Risotto de champignons
Plateau de fromages et laitages
Tarte Normande 



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 avril au 04 mai 2025 :


LUNDI MIDI

Taboulé

Émincé de bœuf au paprika 

Spaghetti et dés de courgettes

Plateau de fromages et laitages

Charlotte poire chocolat 


MARDI MIDI

Asperges et maïs

Tripes

 Pomme de terre


Plateau de fromages et laitages

Tarte normande 

MERCREDI MIDI

Terrine de légumes et mayonnaise


Paupiettes de veau


 Coquillettes et poêlée forestière

Plateau de fromages et laitages

Clafoutis de kiwis 


JEUDI MIDI

Sardine et son toast 


Andouillette 

Frites

Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits frais 

VENDREDI MIDI

Cœur de palmier vinaigrette 


Brandade de morue

Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Mousse au café


SAMEDI MIDI

Salade de tomates 

Osso bucco de veau

Tagliatelles et brocolis


Plateau de fromages et laitages

Cheesecake aux fruits rouges 

DIMANCHE MIDI

Terrine de campagne

Ragoût de porc 

Pomme de terre et carotte Vichy 

Plateau de fromages et laitages

Cake 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 05 mai au Dimanche 11 mai 2025 :

LUNDI MIDI

Piémontaise

Porc Caramel 

Riz Cantonnais

Plateau de fromages et laitages

Fraises au sucre

MARDI MIDI

Poireaux vinaigrette


Sauté de bœuf à la sauce tomate

Penne et fenouil braisé 

Plateau de fromages et laitages

Faiselle coulis fruits rouges

MERCREDI MIDI

Concombre à la crème 


Escalope de dinde grillée aux herbes 


Gratin de blettes

Plateau de fromages et laitages

Cerises

JEUDI MIDI

Rillettes de thon et toast 

Rôti de porc 


Pomme rissolée et haricots verts à l'ail

Plateau de fromages et laitages

Poire 


VENDREDI MIDI

Tomate basilic

Dos de cabillaud au citron 

Boullgour et gratin de chou-fleur

Plateau de fromages et laitages

Moelleux à l'orange 

SAMEDI MIDI

Coleslaw 

Deux tomates farcies


Riz

Plateau de fromages et laitages

Pain perdu caramel et boule de glace 


DIMANCHE MIDI

Œufs durs mayonnaise

Poulet rôti 

Frites et tomates provençales

Plateau de fromages et laitages

Tarte abricot amandes 



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 mai au Dimanche 18 mai 2025 :


LUNDI MIDI

Maquereau

Rognons sauce madère 

Pomme de terre vapeur 

Plateau de fromages et laitages

Crumble pomme fruits rouges 


MARDI MIDI

Carotte râpée à l'orange 

Cuisse de lapin au four


Gratin d'aubergine

Plateau de fromages et laitages

Riz au lait 


MERCREDI MIDI

Terrine de saumon et mayonnaise

Sauté de porc à l'ancienne 

Farfalles et purée d'épinards

Plateau de fromages et laitages

Pomme au four 

JEUDI MIDI - Mexique

Guacamole et chips


Tacos bœuf et chili con carne

Salade verte

Churros

VENDREDI MIDI

Radis et beurre


Blanquette de poisson 


Lentilles corails et purée de céleri

Plateau de fromages et laitages

Fraises 


SAMEDI MIDI

Salade de chou blanc 

Saucisse fumée 

Riz à la tomate

Plateau de fromages et laitages


Abricots frais 

DIMANCHE MIDI

Pomelos

Cassoulet

Plateau de fromages et laitages

Tarte aux poires 



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 mai au Dimanche 25 mai 2025 :

LUNDI MIDI

Taboulé 

Rôti de porc aux herbes 

Riz et poêlée de légumes

Plateau de fromages et laitages

Baba au rhum

MARDI MIDI

Asperges


Émincé de dinde à la crème 


Tortis et gratin de chou-fleur 


Plateau de fromages et laitages

Trifle aux fruits

MERCREDI MIDI

Pâté de tête 


Filet de merlu au citron 

Blé et fondue de poireaux 

Plateau de fromages et laitages

Fromage blanc et confiture de rhubarbe

JEUDI MIDI

Salade de crudités 

Andouillette

Frites

Plateau de fromages et laitages

Cake aux fruits confits 


VENDREDI MIDI

Friand au fromage

Lasagne saumon épinards et ricotta 

Salade verte

Plateau de fromages et laitages

Mousse café 

SAMEDI MIDI

Concombre à la crème

Sauté de poulet au curry 


Riz aux épices

Plateau de fromages et laitages

Fraises

DIMANCHE MIDI

Pamplemousse et sucre

Hachis parmentier à la patate douce 

Salade feuille de chêne

Plateau de fromages et laitages

Clafoutis rhubarbe 



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 26 mai au Dimanche 02 juin 2025 :

LUNDI MIDI

Gaspacho de tomate

Paella

Plateau de fromages et laitages 

Tarte aux pommes 


MARDI MIDI

Champignons à la crème

Foie de veau émincé aux oignons

Blé et fenouil braisé 


Plateau de fromages et laitages

Salade de fruits frais 

MERCREDI MIDI

Radis et beurre


Boulettes de bœuf au thym


Gratin dauphinois et tomates 

Plateau de fromages et laitages

Salade de kiwis 


JEUDI MIDI

Concombre au persil 

Émincé de poulet sauce aigre douce 

Riz basmati

Plateau de fromages et laitages

Poire 

VENDREDI MIDI

Sardine et son toast 

Aile de raie et câpres 


Boulgour et courgettes


Plateau de fromages et laitages

Tarte tatin 

SAMEDI MIDI

Rillettes de thon

Rôti de dinde aux oignons 


Ratatouille 


Plateau de fromages et laitages

Fraises

DIMANCHE MIDI

Salade piémontaise

Rôti de veau 

Flageolets et haricots verts 

Plateau de fromages et laitages

Cerises 



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



La majorité de nos préparations sont réalisées dans nos cuisines