





**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest

Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**

**Du Lundi 09 mars au 15 mars 2026;**




**LUNDI MIDI**

Sardines   
Blanquette de veau   
Riz et légumes de blanquette  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de Kiwi



**MARDI MIDI**

Avocat farci au thon  
Petit salée au lentilles  
  
Plateau de fromages et laitages  
Trifle aux fruits 


**MERCREDI MIDI**

Carotte râpée au citron   
Hachis parmentier de bœuf   
Salade verte   
Plateau de fromages et laitages  
Tarte tatin



**JEUDI MIDI - INDE**

Raïta de concombre   
Curry de poulet et légumes au lait de coco  
Riz basmati  
Naan au fromage  
Mousse mangue 


**VENDREDI MIDI**

Chou rouge vinaigrette   
Calamars à la romaine sauce tartare  
Boulgour et sauce béarnaise  
Plateau de fromages et laitages  
Mousse au chocolat

**SAMEDI MIDI**

Pamplemousse   
Filet mignon sauce moutarde  
Petits pois carotte  
Plateau de fromages et laitages  
Semoule au lait du Chef 

**DIMANCHE MIDI**

Toast de chèvre chaud  
Poulet Frites  
  
Plateau de fromages et laitages  
Tarte à la poire 



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



réalisées dans nos cuisines





**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest


Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**  
Du Lundi 16 mars au 22 mars 2026;

**LUNDI MIDI**

Cœur d'artichaud  
Rôti de bœuf sauce échalote   
Pommes dauphines et brocolis  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits frais 




**MARDI MIDI**

Carotte râpée vinaigrette au citron   
Escalope de poulet à la milanaise  
Penne et navets braisés  
Plateau de fromages et laitages  
Ile flottante



**MERCREDI MIDI**

Céleri rémoulade   
Boulettes de bœuf sauce tomate   
Spaghetti et haricots verts  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de Kiwi 



**JEUDI MIDI**

Houmous de betterave   
Rôti de porc aux pruneaux  
Flageolets et haricots verts   
Plateau de fromages et laitages  
Mousse aux chocolats 


**VENDREDI MIDI**

Radis et beurre  
Filet de colin à la dijonnaise   
Gratin de chou-fleur et pomme de terre   
Plateau de fromages et laitages  
Poire

**SAMEDI MIDI**

Pomelos et sucre   
Rôti de dinde aux herbes   
Boulgour et céleri rave  
Plateau de fromages et laitages  
Fromage blanc et crème de marron

**DIMANCHE MIDI**

Saucisson sec  
Potée aux choux  
  
Plateau de fromages et laitages  
Tiramisu 



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





**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest

Renaitre - Antony



**LE CHEF VOUS PROPOSE**

**Du Lundi 23 mars au 29 mars 2026;**



**LUNDI MIDI**

Asperges sauce mousseline  
Boudin noir aux pommes   
Purée de pomme de terre  
Plateau de fromages et laitages  
Flan à l'ananas 



**MARDI MIDI**

Friand au fromage  
Filet de hoki au beurre blanc   
Semoule et gratin de courgettes  
Plateau de fromages et laitages  
 Banane rôtie et coulis de chocolat


**MERCREDI MIDI**

Salade avocat pamplemousse  
Filet de poulet aux herbes   
Purée de pomme de terre et brocolis   
Plateau de fromages et laitages  
Île flottante


**JEUDI MIDI**

Œufs durs mayonnaise  
Saucisse fumée   
Polenta crémeuse et carotte vapeur  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits frais 



**VENDREDI MIDI**

Feuilleté chèvre  
Aile de Raie sauce au beurre  
Riz et haricots verts   
Plateau de fromages et laitages  
Mangue fraîche

**SAMEDI MIDI**

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

**DIMANCHE MIDI**

Pâté de foie  
Joue de bœuf sauce carbonade  
Petuts pois et salsifis   
Plateau de fromages et laitages  
Gâteau du chef 



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




**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest


Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**


**Du Lundi 30 mars au 05 avril 2026;**

**LUNDI MIDI**

Carottes à l'orange 


Pâtes au saumon 

Plateau de fromages et laitages

Bavarois au chocolat 

**MARDI MIDI**

Pomelos et sucre

Rôti de porc aux pruneaux 

Gratin dauphin et fenouil braisé

Plateau de fromages et laitages

Cake au citron 


**MERCREDI MIDI**

Rillettes de thon et toast

Rognons sauce mère


Purée de pomme de terre et navets rôtis


Plateau de fromages et laitages

Brochettes de fruits caramélisés 

**JEUDI MIDI**

Poireaux vinaigrette

Rôti de bœuf au jus 

Frites et endive braisée 


Plateau de fromages et laitages

Liégeois au chocolat

**VENDREDI MIDI**

Radis et beurre

Filet de colin à la crème de fenouil 


Penne et fondue de poireaux 


Plateau de fromages et laitages

Clémentines

**SAMEDI MIDI**

Salade de champignons

Joue de porc confite 


Purée de pomme de terre et haricots plats 


Plateau de fromages et laitages

Pomme au four

**DIMANCHE MIDI**

Terrine de campagne

Canard à l'orange 

Purée de patate douce haricots beurrés à l'ail 

Plateau de fromages et laitages

Tarte à la myrtille



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



réalisées dans nos cuisines





**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest

Renaitre - Antony


**LE CHEF VOUS PROPOSE**

**Du Lundi 06 au Dimanche 12 avril 2026;**



**LUNDI MIDI - Pâques**

Œuf mimosa  
Gigot d'agneau  
Flageolets et haricots verts   
Plateau de fromages et laitages  
Gâteau de Pâques du chef 



**MARDI MIDI**

Concombre vinaigrette   
Rôti de dinde à la moutarde   
Semoule et côtes de blette  
Plateau de fromages et laitages  
Orange




**MERCREDI MIDI**

Pomelos et sucre   
Poulet rôti  
Frites et haricots verts  
Plateaux de fromages et laitages  
Ananas frais 



**JEUDI MIDI - THAILANDE**

Soupe thaï à la citronnelle   
Pad thaï aux crevettes  
Nouilles asiatiques et légumes croquants  
Plateau de fromages et laitages  
Entremets de tapioca à la banane et lait de coco 




**VENDREDI MIDI**

Salade de tomate vinaigrette   
Cassolette de poisson au chorizo   
fondue de poireaux ,carottes et pdt  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits frais 

**SAMEDI MIDI**

Poireaux vinaigrette  
Rougail saucisse   
Riz  
Plateau de fromages et laitages  
Crumble aux fruits 

**DIMANCHE MIDI**

Saucisson à l'ail  
Lasagne saumon épignard   
Blé et purée d'épinards   
Plateau de fromages et laitages  
Charlotte aux fruits rouge 



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




**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest

Renaitre - Antony


**LE CHEF VOUS PROPOSE**

**Du Lundi 13 au Dimanche 19 avril 2026 :**



**LUNDI MIDI**

Terrine de légumes et mayonnaise  
Cuisse de poulet basquaise  
Riz et piperade  
Plateau de fromages et laitages  
Duo pomme/poire 

**MARDI MIDI**

Pomelos et sucre  
Émincé de porc à la diable   
Polenta et carottes  
Plateau de fromages et laitages  
Feuilleté aux pommes

**MERCREDI MIDI**




Mini wrap de crudités  
Sauté de dinde aux olives   
Tortis et purée de brocolis   
Plateau de fromages et laitages  
Mangue fraîche

**JEUDI MIDI**


Menu raclette

Sorbet poire


**VENDREDI MIDI**

Toast chèvre chaud  
Pavé de saumon   
Quinoa et fondue de poireaux   
Plateau de fromages et laitages  
Semoule au lait et caramel 

**SAMEDI MIDI**

Mousse de céleri aux pommes  
Tomate farcie au bœuf   
Salade verte  
Plateau de fromages et laitages  
compote

**DIMANCHE MIDI**

Mousse de canard  
Lapin à la moutarde  
Tagliatelles champignons  
Plateau de fromages et laitages  
clafoutis 



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




**Au cœur  
de la Maison**

by Newrest



Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**  
Du Lundi 20 au 26 avril 2026;




**LUNDI MIDI**

Salade de crudités  
Tartiflette  
Salade verte  
Plateau de fromages et laitages  
Mangue fraîche 


**MARDI MIDI**

Tomate mozzarella   
Escalope de dinde viennoise  
Riz aux petits oignons  
Plateau de fromages et laitages  
Charlotte aux fruits 



**MERCREDI MIDI**

Carottes râpées vinaigrette balsamique   
Poulet rôti   
Blé et ratatouille  
Plateau de fromages et laitages  
Muffin myrtilles 


**JEUDI MIDI**

Verrine avocat et pamplemousse  
Andouillette  
Frites  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits frais 


**VENDREDI MIDI**

Macédoine mayonnaise  
Dos de cabillaud aux petits légumes   
Riz et poivrons grillés   
Plateau de fromages et laitages  
Verrine de fruits et son crumble

**SAMEDI MIDI**

Accras de morue  
Endives aux jambons  
Salade   
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits exotiques

**DIMANCHE MIDI**

Duo de saucisson  
Blanquette de veau   
Pomme de terre et légumes de blanquette  
Plateau de fromages et laitages  
Profiteroles sauce chocolat glace vanille



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





**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest

Renaitre - Antony



**LE CHEF VOUS PROPOSE**

**Du Lundi 27 avril au dimanche 03 mai 2026;**


**LUNDI MIDI**

Carotte râpée au citron   
Langue de bœuf sauce piquante   
Pomme de terre vapeur  
Plateau de fromages et laitages  
Crêpe au sucre


**MARDI MIDI**

Salade mexicaine  
Hachis parmentier de canard à la patate  
douce   
Salade verte  
Plateau de fromages et laitages  
Poire pochée 



**MERCREDI MIDI**

Concombre à la crème  
Filet de colin au citron  
Purée et haricots verts   
Plateau de fromages et laitages  
Compote pomme-vanille



**JEUDI MIDI**

Toast de chèvre  
Filet de poulet au jus  
Pommes sautées et céleri rave braisé   
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits d'agrumes




**VENDREDI MIDI - 1er MAI**

Asperges  
Dos de cabillaud en papillote   
Ratatouille maison   
Plateau de fromages et laitages  
Charlotte au chocolat

**SAMEDI MIDI**

Mousse de betterave et fromage frais  
Boulettes d'agneau aux épices  
Semoule et légumes de couscous   
Plateau de fromages et laitages  
Pomme au four cannelle 

**DIMANCHE MIDI**

Pâté en croûte  
Roti de porc   
Crumble de potiron au parmesan   
Plateau de fromages et laitages  
Tarte à la Rhubarbe 



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





**Au cœur  
de la Maison**

by Newrest


Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**  
Du Lundi 04 au 10 mai 2026;



**LUNDI MIDI**

Saucisson cornichon  
Tomate farcie  
Riz  
Plateau de fromages et laitages  
Carpaccio d'ananas


**MARDI MIDI**

Navette endive et rilette de thon  
Paleron de bœuf   
Pomme de terre et carottes Vichy  
Plateau de fromages et laitages  
Paris-Brest



**MERCREDI MIDI**

Nem   
Sauté de dinde à la crème   
Tortis et légumes nouveaux  
Plateau de fromages et laitages  
Abricot


**JEUDI MIDI**

Sardine à l'huile  
Foie de veau aux oignons  
Purée de pomme de terre et légumes  
Plateau de fromages et laitages  
Poire 



**VENDREDI MIDI**

Muffin mozzarella   
Brandade de morue   
Salade verte  
Plateau de fromages et laitages  
Banana bread

**SAMEDI MIDI**

Coleslaw  
Lapin  
Aubergines coquillettes   
Plateau de fromages et laitages  
Fraises

**DIMANCHE MIDI**

Cervelas  
Gigot d'agneau  
Flageolets et haricots verts   
Plateau de fromages et laitages  
Tarte à l'abricot 



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




**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest




Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**  
Du Lundi 11 au 17 mai 2026;


**LUNDI MIDI**

Asperges  
Tripes   
Pomme de terre vapeur  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits frais

**MARDI MIDI**

Céleri rapé   
Bœuf mijoté aux oignons   
Pommes persillées et navets nouveaux  
Plateau de fromages et laitages  
Flan pâtissier 

**MERCREDI MIDI**



Terrine de poisson et mayonnaise  
Pâte à la bolognaise   
Salade verte  
Plateau de fromages et laitages  
fraises

**JEUDI MIDI -**



**Menu A THEME ???**

Plateau de fromages et laitages



**VENDREDI MIDI**

Salade de tomate et concombre  
Moules  
Frites   
Plateau de fromages et laitages  
Trifle aux fruits de saison 

**SAMEDI MIDI**

Guacamole et tortillas  
Échine de porc sauce moutarde   
 Blé et ratatouille  
Plateau de fromages et laitages  
Abricots

**DIMANCHE MIDI**

Salami  
Osso bucco de veau   
languinie tomate provençale   
Plateau de fromages et laitages  
Tarte au kiwi 



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




**Au cœur  
de la Maison**

by Newrest


Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**  
Du Lundi 18 au 24 mai 2026;



**LUNDI MIDI**

Cœur D'artichaud  
Dos de colin à l'oseille  
Riz fondue de poireaux  
Plateau de fromages et laitages  
Crumble aux fruits de saison 



**MARDI MIDI**

Hareng  
Couscous garni   
  
Plateau de fromages et laitages  
Compote pomme-banane



**MERCREDI MIDI**

Salade de thon et maïs  
Escalope de volaille sauce au citron   
Gratins de choux fleurs  
Plateau de fromages et laitages  
Brochette de fruits frais 


**JEUDI MIDI**

Tomate vinaigrette  
Saucisse de Toulouse grillée   
Purée de pomme de terre et haricots plats  
Plateau de fromages et laitages  
Salade pomme/poire 


**VENDREDI MIDI**

Concombre au fromage blanc  
Aile de raie sauce beurre   
Pomme de terre vapeur   
Plateau de fromages et laitages  
Nougat glacé

**SAMEDI MIDI**

Taboulé à la menthe  
Choucroute   
  
Plateau de fromages et laitages  
Demi pêche chantilly

**DIMANCHE MIDI**

Saucisson à l'ail  
Rôti de bœuf au jus  
Pommes noisettes et courgettes  
Plateau de fromages et laitages  
Pâtisserie du chef 



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



**Au cœur  
de la Maison**  
by Newrest

Renaitre - Antony

**LE CHEF VOUS PROPOSE**  
Du Lundi 25 au 31 mai 2026;

**LUNDI MIDI**

Verrine de pomelos et avocat  
Moussaka  
Salade verte  
Plateau de fromages et laitages  
Cake au spéculoos 🏠

**MARDI MIDI**

Céleri rémoulade  
Paupiettes de saumon sauce oseille  
Farfalle et brocolis  
Plateau de fromages et laitages  
Abricots

**MERCREDI MIDI**

Concombre à la crème 🏠  
Tomates farcies  
Riz 🌱  
Plateau de fromages et laitages  
Fraises

**JEUDI MIDI**

Salade d'endives au bleu et aux noix  
Rognons de bœuf sauce forestière  
Tagliatelles  
Plateau de fromages et laitages  
Pêche

**VENDREDI MIDI**

Betterave vinaigrette 🌱  
Lasagnes de saumon épinards  
Salade verte  
Plateau de fromages et laitages  
Salade de fruits frais

**SAMEDI MIDI**

Cœur de palmier 🌱  
Sauté de poulet aux champignons  
Coquille et fondue de poireaux  
Plateau de fromages et laitages  
Crème dessert caramel

**DIMANCHE MIDI**

Fromage de tête  
Cote de porc 🌱  
Pommes noisette et poêlée de légumes  
Plateau de fromages et laitages  
Cheesecake citron 🏠



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