



Cuisine Centrale Newrest Isidore
 ccentral.barentin@newrest.eu
 Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT



Menus à nous retourner avant le 12 AVRIL 2024

SEMAINE DU 3 AU 9 JUIN 2024

LUNDI 3-Jun MARDI 4-Jun MERCREDI 5-Jun JEUDI 6-Jun JOURNEE DE L OCEAN 7-Jun

		<u>Terrine de campagne*</u> (à couper par vos soins)				<u>Salade de betterave, maïs, et œuf</u>		
<u>Nuggets de poulet</u>								<u>Torsades au thon (plat complet)</u>
		Cordon bleu				Poisson pané		
<u>Haricots verts</u>						<u>Lentilles cuisinées</u>		
Coquillettes								
		Carottes						
<u>Edam à la coupe</u>								
								Petit suisse aromatisé
Gélifié caramel		Mousse au chocolat				Gélifié chocolat		Tranche de quatre-quarts

Nouveauté Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française Les produits locaux Les produits biologiques * Plat contenant du porc Cuisiné sur place



Cuisine Centrale Newrest Isidore
ccentral.barentin@newrest.eu
 Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT



Menus à nous retourner avant le 12 AVRIL 2024

SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2024

	LUNDI 10-Jun	MARDI 11-Jun	MERCREDI 12-Jun	JEUDI 13-Jun	VENDREDI 14-Jun
		<u>Terrine de saumon (à couper par vos soins)</u> 			
				Betteraves vinaigrette	
Emincé de volaille à l'indienne 		<u>Rôti de porc local au jus*</u> 			
				Feuilleté au chèvre	Jambon blanc*
		Riz		Torti	<u>Pommes rissolées</u>
Semoule		Courgettes			
Carottes					
<u>Edam à la coupe</u>					
<u>Yaourt aromatisé</u>		Petit beignet pomme		Gâteau au chocolat du chef	<u>Yaourt aromatisé framboise enseau</u> <u>Ferme du vieux puits</u>



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Cuisine Centrale Newrest Isidore
 ccentral.barentin@newrest.eu
 Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT



Menus à ne pas tourner avant le 12 AVRIL 2024

SEMAINE DU 17 AU 23 JUN 2024

LUNDI

17-Jun

MARDI

18-Jun

MERCREDI

19-Jun

JEUDI

20-Jun



21-Jun

<u>Betteraves vinaigrette</u>							
		Pastèque, sous réserve (à couper par vos soins)					Pâté de foie* local (à couper par vos soins)
<u>Raviolis (plat complet)</u>					<u>Croque-monsieur*</u>		<u>Timbale de colin crème de cumin</u>
		Beignets de chou fleur					
							<u>Dés de carottes orange et jaune</u>
					Macaroni		Riz coloré à l'espagnole
		Pommes vapeur					
<u>Petit suisse aromatisé</u>					<u>Petit suisse aromatisé</u>		
		<u>Mousse au chocolat</u>			<u>Fruit (fraises sous réserve)</u>		<u>Gâteau du chef au citron</u>



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Cuisine Centrale Newrest Isidore
 ccentral.barentin@newrest.eu
 Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT



Menus à nous retourner avant le 12 AVRIL 2024

SEMAINE DU 24 AU 30 JUIN 2024

	LUNDI 24-Jun	MARDI 25-Jun	MERCREDI 26-Jun	JEUDI 27-Jun	VENDREDI 28-Jun
<u>Tomate et salade</u> (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)		<u>Melon</u> (à couper par vos soins)			
<u>Viande de dinde pour kebab</u>				 <u>Brandade de poisson</u> (plat complet)	 <u>Jambon blanc*</u>
		Poisson pané			
<u>Pain pita et mayonnaise</u>					
					Chips
		Haricots verts			
				<u>Emmental à la coupe</u>	
		<u>Gélatifé chocolat</u>		<u>Fruit</u>	<u>Donut</u>
Gélatifé vanille					



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Cuisine Centrale Newrest Isidore
ccentral.barentin@newrest.eu
 Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT



Menus à nous retourner avant le 12 AVRIL 2024

SEMAINE DU 1er AU 7 JUILLET 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1-Jul	2-Jul	3-Jul	4-Jul	5-Jul
Saucisson à l'ail*		Betteraves vinaigrette			
Feuilleté au saumon				Cheeseburger	<u>Rôti de porc* local</u>
		Beignets de calamars sauce cocktail			
<u>Epinards</u>				Frites	Chips
Pommes vapeur		Farfalle			
<u>Yaourt aromatisé</u>		Mousse au chocolat		Mini brownie	<u>Gâteau au yaourt du chef</u>



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux







Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Radis	Terme de campagne* (à couper par vos soins)		Salade de betterave, maïs, et œuf 	Tomate entière
PLAT	Nuggets de poulet	Langue de porc vinaigrette*		Rosti de légumes 	Torsades au thon (plat complet) 
GARNITURE	Haricots verts	Macédoine mayonnaise		Lentilles cuisinées 	
LAITAGE	Edam à la coupe	Fromage bûchette		Petit moulé nature	Fondu Président
DESSERT	Fruit	Fruit		Fruit	Compote de pomme (livré en boîte)



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux







Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Carottes râpées	 Terrine de saumon (à couper par vos soins)		Salade verte	 Salade de chou-fleur, petits pois et tomate
PLAT	 Emincé de volaille à l'indienne	 Rôti de porc local au jus*		 Pasta e fenucciame (plat complet végétal de pâtes aux lentilles)	 Moules à la crème
GARNITURE	 Chou-fleur béchamel	Riz			Pommes rissolées
LAITAGE	Edam à la coupe	Yaourt sucré		 Neufchâtel AOP au lait cru	
DESSERT	Yaourt aromatisé	Petit beignet pomme		 Gâteau au chocolat du chef	 Yaourt aromatisé framboise en seuu ferme du vieux puits



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VE



ENTREES	Betteraves vinaigrette	 Pomme de terre vinaigrette		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	 Salade Jaune (pâtes, œuf, maïs)
PLAT	Raviolis (plat complet)	 Taboulé aux pois chiches (plat complet)		Croque-monsieur*	 Timbale de colin crème de cumin
GARNITURE				Salade verte	 Dés de carottes orange et jaune
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe		Petit suisse aromatisé	Camembert
DESSERT	Coupelle pomme	Mousse au chocolat		Fruit (fraises sous réserve)	 Gâteau du chef au citron



Cuisiné par nos soins






Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou	Melon (à couper par vos soins)		 Concombres vinaigrette	Tomate entière
PLAT	Viande de dinde pour kebab	 Salade piémontaise sans porc (plat complet)		 Brandade de poisson (plat complet)	Jambon blanc*
GARNITURE	Pain pita et mayonnaise				 Salade de haricots verts
LAITAGE		Camembert		Emmental à la coupe	Petit moulé nature
DESSERT	Yaourt sucré	Gélifié chocolat		Fruit	Donut



Cuisiné par nos soins




Les produits locaux





Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

 1 July au 5 July RESTAURANT SCOLAIRE					
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Carottes râpées à l'orange	 Lentilles vinaigrette		 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc)	Melon (à couper par vos soins)
PLAT	Feuilleté au saumon	 Salade de blé (plat complet végétal)		Cheeseburger	 Rôti de porc* local
GARNITURE	Epinards			Frites	Chips
LAITAGE	Edam à la coupe	Camembert			Fondu Président
DESSERT	 Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat		Mini brownie	 Gâteau au yaourt du chef

 Cuisiné par nos soins

 Les produits locaux

 Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

