



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 6 AU 12 MAI 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	6-May	7-May	8-May	9-May	10-May
Carottes râpées vinaigrette		Pâté de foie* (à couper par vos soins)			
Crêpe au fromage (plat)		<u>Paupiette de veau Marengo</u>			
Torti		<u>Courgettes à la tomate</u>			
Haricots beurre à la tomate					
Pommes vapeur					
		Yaourt sucré			
<u>Mousse au chocolat</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 20 AU 26 MAI 2024

LUNDI 20-May MARDI 21-May MERCREDI 22-May JEUDI 23-May VENDREDI 24-May

									<u>Salade de pâtes au surimi</u>
							Pomme de terre mimosa		
		<u>Acras de morue</u>					<u>Sauté d'agneau printanier</u>		
									Rôti de porc froid, local*
							<u>Riz</u>		<u>Purée de pois cassés</u>
		Farfalle							Carottes rondelles
		Petit suisse aromatisé							
							<u>Yaourt sucré la Ferme de la vieille abbaye (en seau)</u>		<u>Entremets vanille</u>
		Mousse au chocolat							



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 27 MAI AU 2 JUIN 2024

	LUNDI 27-May	MARDI 28-May	MERCREDI 29-May	JEUDI 30-May	VENDREDI 31-May
<u>Melon</u> (à couper par vos soins)					
Chipolatas locales*				<u>Emincé de volaille</u> <u>au paprika</u>	Hachis parmentier (plat complet)
		Acras de morue			
<u>Brocolis</u>		Semoule			
				Farfalle	
Pommes vapeur		Mélange oriental			
		<u>Petit moulé ail et fines</u> <u>herbes</u>			
Madeleine		<u>Flan nappé caramel</u>		<u>Fromage blanc sucré de la</u> <u>Ferme de la Chapelle</u> <u>Brestot</u>	Neufchâtel au lait cru AOP
					<u>Fruit</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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade de pomme de terre, maïs, concombre			
PLAT	Orsades aux légumes provençaux et fromage	Paupiette de veau Marengo			
GARNITURE		Courgettes à la tomate			
LAITAGE	Edam à la coupe	Yaourt sucré			
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit			



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	 Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)	Tomate vinaigrette		 Coleslaw rouge (carottes râpées et chou rouge mayonnaise)	 Taboulé oriental
PLAT	Croquette de maïs	 Cœur de colin crème de curry		 Falafels BIO en sauce	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)
GARNITURE	Haricots verts	Blé		 Purée de betteraves	
LAITAGE	Camembert	Emmental à la coupe			Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit		 Gâteau maison aux mûres	Petits beignets pomme



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit ! 



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		 Salade de boulgour (tomate, concombre, basilic, échalote)		 Salade tomate, maïs et cœur de palmier	 Salade de pâtes au surimi
PLAT		Acras de morue		 Sauté d'agneau printanier	Tartelette au fromage
GARNITURE		Haricots verts		Riz	 Purée de pois cassés
LAITAGE		Fondu Président			Edam à la coupe
DESSERT		Tranche de quatre quarts		 Yaourt sucré la Ferme de la vieille abbaye	 Entremets vanille



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Melon (à couper par vos soins)	 Carottes râpées au maïs		 Taboulé oriental	Salade verte
PLAT	 Chipolatas locales*	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		 Emincé de volaille au paprika	 Hachis parmentier (plat complet)
GARNITURE	Brocolis			Courgettes	
LAITAGE	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes			 Neufchâtel au lait cru AOP
DESSERT	Madeleine	Flan nappé caramel		 Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

