



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)					
				Pâté de foie* (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			
Pommes vapeur		Mélange oriental		Farfalle	
		<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>			Neufchâtel au lait cru AOP
Madeleine		<u>Flan nappé caramel</u>		<u>Fromage blanc sucré de la</u> <u>Ferme de la Chapelle</u> <u>Brestot</u>	<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

 Corsaires 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 !

