



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 retourner avant le LUNDI 11 MARS 2024

SEMAINE DU 1er AU 7 AVRIL 2024

LUNDI

1-Apr

MARDI

2-Apr

MERCREDI

3-Apr

JEUDI

4-Apr

VENDREDI

5-Apr

	<u>Carottes râpées</u>	90				Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	90	Houmous du chef	
	<u>Brandade de poisson (lait complet)</u>	90				Rôti de bœuf	90	Penne au fromage (plat complet végétal)	90
	Purée					<u>Carottes</u>	40	Penne	
	Chou-fleur béchamel					Pommes vapeur	50	Brocolis	
	<u>Emmental à la coupe</u>							<u>Yaourt sucré</u>	90
	<u>Coupelle pomme</u>	90				Yaourt équitable aromatisé framboise Ferme du vieux puits	90	<u>Madeleine</u>	90



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 retourner avant le LUNDI 11 MARS 2024

SEMAINE DU 8 AU 14 AVRIL 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

KOLOR BLEU VENDREDI

8-Apr	9-Apr	10-Apr	11-Apr	12-Apr
<u>Lentilles vinaigrette</u>	<u>Salade de tomate et maïs</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Pomme de terre sauce chou rouge</u>
Chou-fleur sauce cocktail	Saucisson à l'ail*	90	Salade Napoli (torti tricolores, maïs, tomate, huile d'olive)	Betteraves à l'échalote
<u>Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet)</u>	<u>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</u>		Paupiette de veau sauce tomate	<u>Cœur de colin sauce aubergines</u>
Crêpe jambon emmental*	Poisson pané	90	Rôti de bœuf	Emincé de poulet sauce chou rouge
			Omelette	
Torti	Chou-fleur		<u>Semoule</u>	<u>Dés de carottes, courgettes, aubergines</u>
Epinards	Pommes vapeur	90	Haricots beurre à la tomate	Riz
	Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature
Yaourt seau aromatisé abricot BIO Laiterie Brin d'herbe	<u>Yaourt aromatisé</u>	90	<u>Fruit</u>	<u>Gâteau moelleux aux myrtilles</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

newrest

Menus à retourner avant le LUNDI 11 MARS 2024

SEMAINE DU 15 AU 21 AVRIL 2024

	LUNDI 15-Apr	MARDI 16-Apr	MERCREDI 17-Apr	JEUDI 18-Apr	VENDREDI 19-Apr
<u>Salade Coleslaw</u>		<u>Concombre et tomate vinaigrette</u> 90		<u>Salade verte</u>	<u>Salade de boulgour</u>
Terrine de campagne* (à couper par vos soins) 90		Crêpe au fromage (entrée)		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Pâté de foie* (à couper par vos soins) 90
<u>Manchon de poulet rôti</u> 90		<u>Farmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>		<u>Rôti de porc à la diable*</u> 90	<u>Cœur de colin crème de curry</u> 90
Accras de morue		Nuggets de poulet 90		Crêpe au fromage (plat)	Emincé de volaille à l'indienne
<u>Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)</u>		Purée 90		<u>Petits pois</u>	<u>Carottes</u> 30
Coquillettes 90		Courgettes		Frites 90	Blé 60
<u>Yaourt sucré</u> 90		<u>Crème de gruyère</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u> 90	<u>Edam à la coupe</u>
<u>Coupelle pomme</u>		<u>Fruit</u>		<u>Biscuit moelleux fourré abricot</u> 90	<u>Gâteau au yaourt maison</u> 90
Madeleine		Gélatifié chocolat 90		Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé



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