



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 VENDREDI 16 FEVRIER 2024

SEMAINE DU 11 AU 17 MARS 2024

LUNDI

11-Mar

MARDI

12-Mar

MERCREDI

13-Mar

JEUDI

14-Mar

VENDREDI

15-Mar

Saucisson à l'ail*	90	Potage aux poireaux	90			Salade de blé estivale		Salade de pâtes au surimi	90
<u>Potée de lentilles au jambon*</u> (plat complet)	90					<u>Cœur de colin à la crème de curry</u>	90	<u>Bolettes de bœuf aux légumes</u>	90
Rôti de dinde		Cordon bleu de volaille	90			Paupiette de dinde au jus		Poisson pané	
Purée		<u>Carottes rondelles</u>				<u>Torti</u>	90	<u>Trio de légumes (pat, carottes, courgettes)</u>	30
Haricots verts		Purée de pois cassés				Chou-fleur béchamel		Riz	60
Frites		Frites	90			Carottes		Carottes	
<u>Flan nappé caramel</u>	90	<u>Tranche de quatre-quarts</u>	90			<u>Fruit</u>	90	<u>Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye (enseau)</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 VENDREDI 16 FEVRIER 2024

SEMAINE DU 18 AU 24 MARS 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
18-Mar		19-Mar		20-Mar		21-Mar		22-Mar	
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	90	Carottes râpées	90			Mousse de petits pois (à tartiner)		Salade verte	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise				Betteraves vinaigrette	90	Betteraves vinaigrette	
Emincé de poulet au paprika	90	Lasagnes bolognaises (plat complet)	90			Flan d'épinards au fromage		Poisson pané	90
Rognons de bœuf sauce forestière		Cœur de colin à la provençale				Feuilleté au chèvre	90	Rôti de porc au jus*	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille				Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Haricots verts	30	Courgettes				Salade verte		Lentilles cuisinées	40
Pommes vapeur	60	Blé				Coquillettes	90	Carottes	
Carottes		Carottes				Haricots verts		Haricots verts	50
Neufchâtel AOP au lait cru		Petit moulé nature				Tartare ail et fines herbes		Yaourt sucré	90
Fruit		Gélatifié chocolat	90			Entremets pistache	90	Madeleine	90
Crème dessert vanille	90	Fruit				Coupelle pomme		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 retourner avant le VENDREDI 16 FEVRIER 2024

SEMAINE DU 25 AU 31 MARS 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		REPAS DE PAQUES		VENDREDI	
25-Mar		26-Mar		27-Mar		28-Mar		29-Mar	
Friand au fromage	90	Salade de riz (riz, œuf, tomate)				Salade fermière (haricot vert, maïs, œuf dur)		Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)	
<u>Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)</u>		<u>Rôti de porc froid*</u>	90			<u>Emincé de bœuf en sauce</u>	90	<u>Torsades au thon (plat complet)</u>	90
Nuggets de poulet	90	Feuilleté au saumon				Boulettes tomate mozzarella		Beignets de chou-fleur	
Semoule	60	<u>Purée de carottes</u>	50			<u>Flageolets</u>	40	Epinards	
Mélange de légumes oriental	30	Pommes vapeur	40			Haricots verts	50	Riz	
<u>Fondu Président</u>		<u>Camembert</u>	90					<u>Gouda à la coupe</u>	90
Yaourt sucré		Petit suisse sucré					90	Petit suisse aromatisé	
<u>Coupelle pomme</u>		<u>Fruit</u>				<u>Fondant chocolat</u>	90	<u>Yaourt aromatisé</u>	90
Gélatiné vanille	90	Donut	90			Fruit		<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