



Cuisine Centrale Newrest Isidore  
[ccentral.barentin@newrest.eu](mailto: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 (en seau)</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	
<b>Terrine de campagne*</b> <b>(à couper par vos soins)</b>	90	<b>Carottes râpées</b>	90			<b>Mousse de petits pois</b> <b>(à tartiner)</b>		<b>Salade verte</b>	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise				Betteraves vinaigrette	90	Betteraves vinaigrette	
<b>Emincé de poulet au paprika</b>	90	<b>Lasagnes bolognaises</b> <b>(plat complet)</b>	90			<b>Flan d'épinards au fromage</b>		<b>Poisson pané</b>	90
<b>Rognons de bœuf</b> <b>sauce forestière</b>		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	
<b>Haricots verts</b>	30	Courgettes				<b>Salade verte</b>		<b>Lentilles cuisinées</b>	40
Pommes vapeur	60	Blé				Coquillettes	90	Carottes	
Carottes		Carottes				Haricots verts		Haricots verts	50
<b>Neufchâtel AOP</b> <b>au lait cru</b>		<b>Petit moulé nature</b>				<b>Tartare ail et fines herbes</b>		<b>Yaourt sucré</b>	90
<b>Fruit</b>		<b>Gélatifié chocolat</b>	90			<b>Entremets pistache</b>	90	<b>Madeleine</b>	90
Crème dessert vanille	90	<b>Fruit</b>				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