Cuisine Centrale Newrest Isidore Communication of the Communication of	NOM DU CLIENT		GRAINVILLE SUR RY				
Tél. 02.35 91.21.39 fax: 02.35.91.21.56			SEMAINE DU 1er AU 7	FEVRIER 20	21	Menus à	retourner avant le JEUDI 3 DECEMBRE 2020
LUNDI	CHANDELEUR	0.14	MERCREDI		JEUDI	4.55	VENDREDI 5-févr
1-févr.		2-févr.		3-févr.	Potage à la tomate	4-fé∨r.	Rillettes * (à couper par vos soins)
Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Crêpe au fromage						
	(entrée) Emincé de volaille				Farfalle		
Tarte au fromage	au paprika				à la bolognaise (plat complet)		Colin meunière
<u>Courgettes</u>	Semoule						Panier du jardinier (petits pois, haricots verts, navet,
Petit suisse sucré	Confiture de fraise				Neufchâtel AOPau lait_cru		Camembert
Biscuit fourré fraise	Crêpe bretonne				<u>Fruit</u> 		Flan nappé caramel
Coné sur place	Le menu so	uligné est	conforme à l'arrêté du 30	septemb _r	e 2011 relatif à la qualité nu	utritionnelle	e en restauration scolaire
nde bovine d'origine	Nouveauté				* Plat contenant du porc		Provenance locale
Cuisine Centrale Newrest Isidore pentral darentin@newrest-isidore.	NOM DU CLIENT		GRAINVILLE SUR RY				
Tél: 02.35.91.21.39 fax: 02.35.91					Me	enus à reto	ourner avant le JEUDI 3 DECEMBRE 2020
MANGER MIEUX			SEMAINE DU 8 AU 14 F	EVRIER 202			NOUVEL AN
JETER MOINS 8-févr.	MARDI	9-févr.	MERCREDI	10-févr.	JEUDI	11-févr.	CHINOIS 12-févr.
Pommes de terre mimosa							<u>Nem</u>
	Pâté de foie* (à couper par vos soins)				Lentilles vinaigrette		
Blanquette de volaille à l'indienne	Hachis parmentier (plat complet)						
					Aiguillettes de poulet au jus		Beignets de calamars
Blé					<u>Coquillettes</u>		Riz
	<u>Petit moulé nature</u>				Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé
Yaourt sucré ferme des peupliers	<u>Fruit</u>						Gâteau maison coco
					Tranche de quatre quarts		
Coné sur place	Le menu so Nouveauté	uligné est	conforme à l'arrêté du 30	septembr	e 2011 relatif à la qualité nu * Plat contenant du porc		e en restauration scolaire Provenance locale
Cuisine Centrale Newrest Isidore					riai comenant au porc		Trovenance locale
Tél: 02.35.91.21.39 fax: 02.35.91			GRAINVILLE SUR RY			nue 2	LIPPOP AVANTIA IFIIDI 2 DECEMBRE COC
LUNDI 15-févr.	MARDI GRAS	16-févr.	SEMAINE DU 15 AU 21 MERCREDI	FEVRIER 20 17-févr.		enus à reto	VENDREDI 19-févr.
Potage à la tomate							Terrine de campagne* (à couper par vos soins)
<u></u>	Taboulé de blé				Potage aux légumes		
Boulettes de bœuf au curry	Coquillettes aux champignons (plat complet végétarien)				<u>Feuilleté au saumon</u>		Saucisse de Francfort*
							Haricots blancs à la tomate
Semoule •					Epinards béchamel		Brocolis
Fromage blanc sucré	Pâte à tartiner				<u>Camembert</u>		Fondu Président Coupelle de nomme
Madeleine marbrée	<u>Gaufre</u>				Liégeois vanille		<u>coupelle de pomme</u>
Coné sur place	Le menu so	uligné est	conforme à l'arrêté du 30	septembr	e 2011 relatif à la qualité nu	utritionnelle	en restauration scolaire
nde bovine d'origine	Nouveauté				* Plat contenant du porc	8	Provenance locale