Cuisine Centrale Newrest Isidore
cuisinecentrale@newrest-isidore.eu
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT *GRAINVILLE SUR RY*

Menus à retourner avant le JEUDI 3 DECEMBRE

SEMAINE DU 4 AU 10 JANVIER 2021

LUNDI 4-janv.	MARDI 5-janv.	MERCREDI 6-janv.	JEUDI 7-janv.	VENDREDI 8-janv.
Céleri mayonnaise	Carottes râpées		Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)	Crêpe au fromage (entrée)
Lasagnes bolognaises (plat complet)	Emincé de poulet sauce forestière		Nuggets de poulet ketchup	Colin meunière
	Riz		Purée	Courgettes à la tomate
Yaourt sucré	Camembert		Petit moulé nature	Pont L'Evêque AOP
Fruit	Madeleine		Galettes des rois à la frangipane	Mousse chocolat

Cuisiné sur place — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

Cuisine Centrale Newrest Isidore
cuisinecentrale@newrest-isidore.eu
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT *GRAINVILLE SUR RY*

Menus à retourner avant le JEUDI 3 DECEMBRE

SEMAINE DU 11 AU 17 JANVIER 2021

LUNDI 11-janv.	MARDI 12-janv.	MERCREDI 13-janv.	JEUDI 14-janv.	VENDREDI 15-janv.
Chou blanc mimolette			Potage maison	
	Betteraves vinaigrette			Crêpe au fromage
Coquillettes au jambon* (plat complet)	Œufs durs sauce crème		Paupiette de veau sauce tomate et champignons	Cœur de colin à la provençale
	Pommes vapeur		Riz	Pommes sautées
Fondu Président	Camembert		Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé
Ananas au sirop	Fruit		Liégeois chocolat	Madeleine

Cuisiné sur place — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

Cuisine Centrale Newrest Isidore
cuisinecentrale@newrest-isidore.eu
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT *GRAINVILLE SUR RY*

Menus à retourner avant le JEUDI 3 DECEMBRE

SEMAINE DU 18 AU 24 JANVIER 2021

MANGER MIEUX JETER MOINS

LUNDI 18-janv.	MARDI 19-janv.	MERCREDI 20-janv.	JEUDI 21-janv.	VENDREDI 22-janv.
Potage à la tomate	Betteraves à la ciboulette		Pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées
Emincé de volaille façon fajitas	Coquillettes bœuf carottes (plat complet)		Poisson pané sauce tartare	Waterzoï de poisson
Courgettes			Pommes rissolées	Haricots verts
Yaourt sucré			Petit moulé nature	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit	Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy		Ananas au sirop	Coupelle pomme

Cuisiné sur place — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

Cuisine Centrale Newrest Isidore
cuisinecentrale@newrest-isidore.eu
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT *GRAINVILLE SUR RY*

Menus à retourner avant le JEUDI 3 DECEMBRE

SEMAINE DU 25 AU 31 JANVIER 2021

JOURNEE AUSTRALIENNE

LUNDI 25-janv.	MARDI 26-janv.	MERCREDI 27-janv.	JEUDI 28-janv.	VENDREDI 29-janv.
Céleri mayonnaise	Salade de chou chinois, betteraves, mangue		Potage aux légumes	Taboulé oriental
Raviolis (plat complet)	Boulettes à l'agneau sauce gravy		Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson (plat complet)
	Potatoes		Frites	
Fondu Président	Petit suisse sucré		Petit suisse aromatisé	Fromage bûchette
Flan nappé caramel	Mini brownie		Biscuit fourré fraise	Coupelle pomme

Cuisiné sur place — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale