

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 8 AU 14 MARS 2021

JEUDI

Menus à retourner avant le VENDREDI 22 janvier 2021

VENDREDI



**MANGER MIEUX
 JETER MOINS**

Salade Jav...
 (torti, œuf, maïs)

	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars
	MARDI		JEUDI	VENDREDI
	<u>Potage à la tomate</u>			<u>Carottes râpées vinaigrette</u>
			<u>Taboulé oriental</u>	
				<u>Colin meunière</u>
<u>Emincé de volaille méridional (mélange de petits légumes)</u>	<u>Haché de veau</u>		<u>Nuggets de poulet</u>	
0	0		0	0
				<u>Haricots verts</u>
<u>Pommes de terre sautées</u>	<u>Julienne de légumes</u>		<u>Frites</u>	
0	<u>Coulommiers</u>		<u>Pont L'Evêque AOP</u>	<u>Camembert</u>
0				
			<u>Fruit</u>	<u>Moelleux maison barbe et fruits rouges</u>
<u>Petit moulé nature et coupelle pomme</u>	<u>Gélifié vanille</u>			



NOM DU CLIENT



Menus à retourner avant le VENDREDI 22 janvier 2021

SEMAINE DU 15 AU 21 MARS 2021

	15-mars	16-mars	18-mars	19-mars
	LUNDI	MARDI	JEUDI	FETONS LA SAINT PATRICK EN IRLANDE
		Salade de penne (penne, surimi, maïs)		
Saucisson à l'ail*			Tomate vinaigrette	
				Macédoine mayonnaise
		Œufs durs à la marocaine (tomate, poivrons, oignons, cumin, paprika)	Cœur de colin sauce oseille	Bœuf haché braisé
Cordon bleu de volaille				
		0	0	
Purée		Carottes rondelles	Riz	Purée de petits pois
Crème brûlée		Yaourt sucré		
			Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
Flan nappé caramel		Coupelle pomme fraise		Petit cake aux fruits
			Crème dessert vanille	



Cuisiné sur place

Légume frais

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



Nouveauté

* Plat contenant du porc

Provenance locale





NOM DU CLIENT



Menus à retourner avant le VENDREDI 22 janvier 2021

SEMAINE DU 22 AU 28 MARS 2021

	22-mars	23-mars	25-mars	26-mars
	LUNDI <u>Celeri mayonnaise</u>	MARDI Crêpe au fromage	JEUDI <u>de terre, maïs, concombre, persil</u>	 VENDREDI Pate de... (à couper par vos soins)
	Grandade de poisson (plat complet)	Poulet rôti au jus	Flan d'épinards au fromage	Poisson pané
	0		0	0
		Semoule au curry		Farfalle
			Lentilles maison	
	<u>Saint Paulin</u>	<u>Petit moulé nature</u>		
			Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes
		<u>Géligé chocolat</u>	<u>Fruit</u>	<u>Gâteau au chocolat maison</u>
	Coupelle de pomme			

Cuisiné sur place

Légume frais

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



Nouveauté

* Plat contenant du porc

Provenance locale





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












NOM DU CLIENT 



SEMAINE DU 29 MARS AU 4 AVRIL 2021

Menus à retourner avant le VENDREDI 22 janvier 2021

	29-mars	30-mars	1-avr.	2-avr.
LUNDI		MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<u>Tomate vinaigrette</u> 		<u>S...</u> <u>(boulgour, tomate, échalote, menthe)</u> 
<u>Salade de blé estivale</u> 			Mini churros aux oignons	
<u>Omelette basquaise</u> 		<u>Coquillettes au jambon* (plat complet)</u> 	<u>Rôti de bœuf</u> 	<u>Boulettes végétales sauce à l'indienne</u> 
0				0
			<u>Pommes sautées</u>	
Frites				Haricots verts
		<u>Petit moulé nature</u>	Camembert	<u>Neufchâtel AOP au lait cru</u> 
Yaourt sucré				
<u>Coupelle pomme</u>				
		Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Beignet au chocolat



Cuisiné sur place Légume frais 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  Nouveauté * Plat contenant du porc  Provenance locale



Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 8 AU 14 MARS 2021

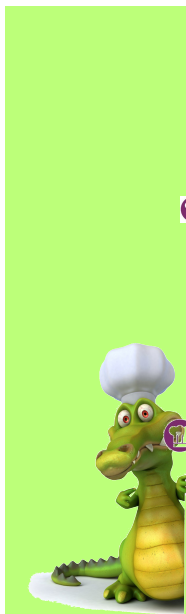
MANGER MIEUX
JETER MOINS
8 mars



MARDI
9 mars

JEUDI
11 mars

VENDREDI
12 mars



Salade Jaune
(tortif, œuf, maïs)

Emincé de volaille
méridional
(mélange de petits
légumes)

&

Courgettes

Yaourt sucré BIO
de la laiterie Brin
d'herbe

Potage à la tomate

Timbale de la mer
tomate basilic

&

Riz

Coulommiers

Fruit

Friand au fromage

Coquillettes aux
champignons
(plat complet
végétarien)

From L'Evêque AOP

Fruit

Carottes râpées
vinaigrette

Colin meunière

&

Haricots verts

Camembert

Moelleux maison
rhubarbe et fruits
rouges

Légume frais

Nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

Provenance locale

Viande bovine Française

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place


Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 15 AU 21 MARS 2021

LUNDI

15 mars

Betteraves
vinaigrette

 **Grafin de chou-
fleur
au jambon*
(plat complet)**


Fromage bûchette


**Flan nappé
caramel**



MARDI

16 mars

 **Salade de penne
(penne, surimi,
maïs)**

 **Œufs durs
à la marocaine
* (tomate, poivrons,
oignons, cumin,
paprika)**

&

Carottes rondelles


Yaourt sucré

**Coupelle pomme
fraise**

JEUDI

18 mars

 **Salade Coleslaw
(carottes et chou
blanc râpés)**

 **Cœur de colin
sauce oseille**

&

Riz

Fondu Président

Fruit

FETONS LA
SAINT PATRICK
EN IRLANDE

19 mars

Soupe verte

 **Œuf émincé braisé**



&

 **Purée de petits
pois**

Petit suisse sucré

**Petit cake aux
fruits**

Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Provenance locale

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 22 AU 28 MARS 2021

LUNDI

22 mars

Céleri mayonnaise

 Brandade de poisson (plat complet)

Saint Paulin

Yaourt aromatisé




MARDI

23 mars

Crêpe au fromage

 Poulet rôti au jus

&


 Semoule au curry


Petit moulé nature

Gélatifé chocolat

JEUDI

25 mars

 Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil

 Flan d'épinards au fromage

&

Salade verte

Camembert

 Fruit

VENDREDI

26 mars


Pâté de foie* (à couper par vos soins)

Poisson pané

&

Farfalle

Yaourt sucré

 Gâteau au chocolat maison



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Provenance locale


Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU 29 MARS AU 4 AVRIL 2021

LUNDI

29 mars

  Carottes râpées

 Omelette basquaise

&

Chou-fleur

Fondu Président

Coupelle pomme



MARDI

30 mars

  Tomate vinaigrette

 Coquillettes au jambon* (plat complet)

Petit moulé nature

Fruit

JEUDI

1 avril

Céleri mayonnaise

 Rôti de bœuf

&


Pommes sautées


Camembert

Fruit

VENDREDI


2 avril

 Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)

 Cœur de colin crème de curry

&

Epinards

 Neuchâtel AOP au lait cru

Fromage blanc sucré



Légume frais



Nouveauté



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Provenance locale