



SEMAINE DU 11 AU 17 MARS 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
11-mars		12-mars		13-mars		14-mars		15-mars	
<u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	x	<u>Salade de boulgour, pois chiches et betteraves</u>		<u>Crêpe au fromage BIO (entrée)</u>		<u>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)</u>		<u>Salade de chou chinois</u>	
Saucisson à l'ail*		Potage aux poireaux		Pomme de terre mimosa		Salade de blé estivale		Salade de pâtes au surimi	
Pomme de terre vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	x	Macédoine mayonnaise	
<u>Potée de lentilles au jambon* (plat complet)</u>		<u>Croquettes de maïs</u>		<u>Emincé de poulet à la crème</u>		<u>Cœur de colin à la crème de curry</u>	x	<u>Boulettes de bœuf aux légumes</u>	x
Rôti de dinde	x	Cordon bleu de volaille	x	Tarte méditerranéenne		Paupiette de dinde au jus		Poisson pané	
<u>Potée de lentilles aux carottes (plat complet végétal)</u>									
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Purée		<u>Carottes rondelles BIO</u>	x	Haricots verts		<u>Tortil</u>	x	<u>Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)</u>	x
Haricots verts		<u>Purée de pois cassés</u>		Coquillettes		Chou-fleur béchamel		<u>Riz noir BIO</u>	
Frites	x	Frites		Carottes		Carottes		Carottes	
<u>Emmental à la coupe</u>		<u>Yaourt sucré</u>		<u>Carré de l'Est</u>		<u>Camembert</u>			
Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature	x	Yaourt sucré		Fromy			
<u>Flan nappé caramel</u>	x	<u>Tranche de quatre-quarts</u>		Flan		<u>Fruit BIO</u>		<u>Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye (en seau)</u>	
Biscuit fourré abricot		Mousse au chocolat	x	Fruit		Coupelle pomme banane	x	<u>Fondu Président et yaourt aromatisé</u>	x



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



SEMAINE DU 18 AU 24 MARS 2024



LUNDI	18-mars	MARDI	19-mars	MERCREDI	20-mars	JEUDI	21-mars	VENREDI	22-mars
<u>Terrine de campagne*</u> (à couper par vos soins)		Carottes râpées	x	Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil		Mousse de petits pois (à tartiner)	x	Salade verte	
Céleri mayonnaise		Betteraves vinaigrette		Pâté de tête vinaigrette*		Pommes de terre vinaigrette		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Emincé de poulet au paprika		<u>Lasagnes bolognaises</u> (plat complet)	x	Colin meunière		Flan d'épinards au fromage	x	Poisson pané	x
Rognons de bœuf sauce forestière		Cœur de colin à la provençale		Paupiette de veau sauce tomate		Feuilleté au chèvre		Rôti de porc au jus*	
Omelette	x								
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Haricots verts BIO	x	Courgettes		Pâtes BIO		Salade verte		Lentilles cuisinées	x
Pommes vapeur		Blé		Poireaux à la béchamel		Coquillettes	x	Carottes	
Carottes		Carottes		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Neuchâtel AOP au lait cru		Petit moulé nature		Emmental à la coupe		<u>Tartare ail et fines herbes</u>		<u>Yaourt sucré</u>	
Camembert	x	Vache Qui Rit BIO		Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé		Camembert	x
Fruit		Géllifié chocolat	x	Donut		Entremets pistache	x	Biscuit sablé BIO aux céréales	
Crème dessert vanille	x	Fruit		Coupelle pomme fraise		Coupelle pomme BIO		Mousse au chocolat	x



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



SEMAINE DU 25 AU 31 MARS 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		REPAS DE PAQUES		VENDREDI	
25-mars		26-mars		27-mars		28-mars		29-mars	
<u>Crudités BIO vinaigrette</u>	x	<u>Céleri mayonnaise</u>		Salade verte		<u>Beignets d'oignons</u>	x	<u>Chou-fleur sauce cocktail</u>	
Friand au fromage		Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Betteraves BIO vinaigrette		Salade fermière (haricot vert, maïs, œuf dur)		Salade de boulgour (boulgour, tomate, échalote, menthe)	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
<u>Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)</u>		<u>Rôti de porc froid*</u>		Hachis parmentier (plat complet)		<u>Emincé de bœuf en sauce</u>	x	<u>Torsades au thon (plat complet)</u>	x
Nuggets de poulet	x	Feuilleté au saumon	x	Tarte au fromage		Boulettes tomate mozzarella		Beignets de chou-fleur	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Semoule	x	<u>Purée de carottes</u>		Coquillettes		<u>Flageolets</u>	x	Epinards	
Mélange de légumes oriental		Pommes vapeur	x	Fondue de poireaux		Haricots verts BIO		Riz	
Haricots verts		Haricots verts		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	
<u>Fondu Président</u>		<u>Camembert</u>		Petit moulé nature				<u>Meule de Bray BIO Fromagerie de la Quesne</u>	x
Yaourt sucré		Petit suisse sucré	x	Petit suisse aromatisé				Petit suisse aromatisé	
<u>Coupelle pomme</u>		<u>Fruit BIO</u>		Mousse au chocolat		<u>Fondant chocolat</u>	x	Yaourt aromatisé	x
Gélifié vanille	x	Donut	x	Coupelle pomme banane		Fruit		Fruit	



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 : SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN



Menus à retourner avant le LUNDI 11 MARS 2024

SEMAINE DU 1er AU 7 AVRIL 2024

LUNDI	1-avr	MARDI	2-avr	MERCREDI	3-avr	JEUDI	4-avr	VENDREDI	5-avr
		<u>Crudités BIO vinaigrette</u>		<u>Salade aux trois légumes (carottes, maïs, chou-fleur)</u>				<u>Houmous du chef</u>	
		Taboulé oriental	x	Betteraves vinaigrette		<u>Salade de pommes de terre au maïs</u>	x	Salade verte	
		Macédoine mayonnaise		Tomate vinaigrette		Tomate vinaigrette		Tomate vinaigrette	
		<u>Brandade de poisson (lat complet)</u>	x	Cordon bleu de volaille		<u>Rôti de bœuf</u>	x	<u>Penne au fromage (plat complet végétal)</u>	x
		Goujous de poulet panés		Quenelles Lyonnaises sauce tomate		Fishburger		Beignets de calamars	
		Poisson pané		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
		Purée		<u>Courgettes BIO</u>		<u>Carottes rondelles BIO</u>		Penne	
		Chou-fleur béchamel		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Brocolis	
		Pommes vapeur		Haricots verts		Haricots verts	x	Haricots verts	
		<u>Emmental à la coupe</u>		Camembert				<u>Yaourt sucré BIO</u>	
		Petit moulé nature		Crème de gruyère				Petit moulé ail et fines herbes	x
		<u>Coupelle pomme</u>		Gâteau basque		<u>Yaourt équitable aromatisé framboise Ferme du vieux puits</u>	x	<u>Madeleine</u>	
		Gélatifié chocolat	x	Yaourt aromatisé		<u>Fruit</u>		Flan nappé caramel	x



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



SEMAINE DU 8 AU 14 AVRIL 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

KOLOR BLEU VENDREDI

08-avr

9-avr

10-avr

11-avr

12-avr

<u>Lentilles vinaigrette</u>	x	<u>Salade de tomate et maïs</u>		<u>Terre de campagne locale *</u> (à couper par vos soins)		<u>Crudités BIO vinaigrette</u>		<u>Pomme de terre sauce chou rouge</u>	x
Chou-fleur sauce cocktail		Saucisson à l'ail*		Tomate vinaigrette		Salade Napoli (tortil tricolores, maïs, tomate, huile d'olive)		Betteraves à l'échalote	
Tomate vinaigrette		Tomate vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette	
<u>Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet)</u>		<u>Grafin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</u>	x	Pilon de poulet rôti		Paupiette de veau sauce tomate		<u>Cœur de colin sauce aubergines</u>	
Crêpe jambon emmental*	x	Poisson pané	1SP	Moules à la crème		Rôti de bœuf		<u>Emincé de poulet sauce chou rouge</u>	x
						Omelette	x		
Crêpe au fromage (plat)	1SP	Crêpe au fromage (plat)		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Tortil	X	Chou-fleur	1SP	Frites		<u>Semoule</u>		<u>Dés de carottes, courgettes, aubergines</u>	
Epinards		Pommes vapeur		Julienne de légumes		Haricots beurre à la tomate	x	<u>Riz noir BIO</u>	x
Haricots verts		Haricots verts		Carottes		Carottes		Carottes	
		<u>Vache Qui Rit BIO</u>	x	Gouda à la coupe		<u>Camembert</u>		<u>Tendre bleu</u>	
		Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse sucré		Petit suisse aromatisé	x	Petit moulé nature	
<u>Yaourt seau aromatisé abricot BIO Laiterie Brin d'herbe</u>	X	<u>Yaourt aromatisé</u>		<u>Fruit BIO</u>		<u>Fruit</u>	x	<u>Gâteau moelleux aux myrtilles</u>	x
Petit moulé nature et fruit		Gélifié vanille	x	Donut		Coupelle pomme abricot		Gélifié caramel	



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



SEMAINE DU 15 AU 21 AVRIL 2024

	LUNDI 15-avr	MARDI 16-avr	MERCREDI 17-avr	JEUDI 18-avr	VENDREDI 19-avr
<u>Salade Coleslaw</u>		<u>Concombre et tomate vinaigrette</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Salade de boulgour</u>
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Crêpe au fromage BIO (entrée)	Salade de pâtes au surimi	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	x Pâté de foie* (à couper par vos soins)
Pomme de terre vinaigrette	x	Pomme de terre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
<u>Manchon de poulet rôti</u>	x	<u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>	x <u>Jambon*</u>	<u>Rôti de porc à la diable*</u>	x <u>Cœur de colin crème de curry</u>
Accras de morue		Nuggets de poulet	Flan d'épinards au fromage	Crêpe au fromage (plat)	ASP Emincé de volaille à l'indienne
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
<u>Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)</u>		Purée	<u>Haricots verts BIO</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Carottes</u>
Coquillettes	x	Courgettes	Pommes vapeur	Frites	x <u>Blé</u>
Carottes		Carottes	Purée	Purée	Purée
<u>Yaourt sucré</u>		<u>Crème de gruyère</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Petit suisse aromatisé</u>	<u>Meule de Bray Fromagerie de la Quesne</u>
Camembert		Petit moulé ail et fines herbes	x Petit suisse sucré	<u>Camembert</u>	Yaourt sucré
<u>Purée de pommes BIO</u>	x	<u>Fruit</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Biscuit sablé Bio aux céréales</u>	<u>Gâteau au yaourt maison</u>
Madeleine		Géliné chocolat	x Fruit	<u>Flan nappé caramel</u>	x Yaourt aromatisé



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