Cuisine Centrale Newrest Barentin
cc.barentin@newrest.eu
Tél : 02.35.91.21.39

NOM DU CLIENT *SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN*

Menus à retourner avant le VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

SEMAINE DU 4 AU 10 JANVIER 2027

LUNDI	04-janv	MARDI	5-janv	MERCREDI	6-janv	JEUDI	7-janv	VENDREDI	8-janv
Betteraves BIO vinaigrette		Beignets d'oignons		Pommes de terre en salade		Crudités BIO mayonnaise	X	Salade de boulgour pois chiche betteraves	
Potage aux légumes		Carottes râpées	X	Chou rouge à l'orange		Potage à la carotte		Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	
Raviolis (plat complet)	X	Chili sin carne	X	Ailerons de poulet Tex Mex		Rôti de porc* sauce moutarde	X	Accras de morue et mayonnaise	X
Falafels BIO en sauce		Rosti de légumes		Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Cœur de colin sauce Andalouse		Flan d'épinards au fromage	
Torti		Riz	X	Mélange de légumes oriental		Frites	X	Chou-fleur BIO béchamel	X
Choux de Bruxelles		Courgettes à la tomate		Semoule		Julienne de légumes		Coquillettes	
Fondu Président	X	Edam à la coupe		Petit fruité BIO		Camembert		Yaourt sucré	
Petit moulé ail et fines herbes		Petit moulé nature		Camembert		Petit suisse aromatisé		Tartare aux noix	X
Coupelle pomme		Fruit BIO		Galette des rois		Yaourt aromatisé	X	Galette des rois	X
Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	Crème dessert chocolat	X	Fruit		Tranche de quatre-quarts		Fruit	

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	

Nouveauté — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire — Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

viande bovine d'origine française — Les produits locaux — Les produits biologiques — * Plat contenant du porc — Cuisiné sur place

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Cuisine Centrale Newrest Barentin
cc.barentin@newrest.eu
Tél : 02.35.91.21.39

NOM DU CLIENT *SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN*

Menus à retourner avant le VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

SEMAINE DU 11 AU 17 JANVIER 2027

LUNDI	11-janv	MARDI	12-janv	MERCREDI	13-janv	JEUDI	14-janv	VENDREDI	15-janv
Chou blanc sauce fromage blanc		Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	X	Crudités BIO vinaigrette		Carottes râpées à l'orange	X	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	
Salade de semoule, carotte, maïs		Potage parmentier		Potage à la carotte		Salade de pâtes BIO		Potage aux légumes	
Parmentier de lentilles (plat complet)	X	Emincé de volaille BIO au jus	X	Tartiflette* (plat complet)		Sauté de porc Label Rouge sauce au thym	X	Cœur de colin à la crème de ciboulette	X
Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet)		Nuggets de blé		Tartiflette fromage (plat complet végétal)		Boulettes végétales BIO à la sauce tomate		Paupiette de dinde à l'ancienne	
Brocolis béchamel		Pommes de terre et butternut	X	Lentilles cuisinées		Semoule	70%	Epinards BIO	50%
Purée		Boulgour		Côtes de blettes béchamel		Mélange de légumes oriental	30%	Blé	50%
Petit moulé nature	X	Yaourt sucré BIO						Meule de Bray BIO	X
Petit moulé ail et fines herbes		Camembert						Petit suisse aromatisé	
Purée de pommes BIO		Fruit BIO	X	Crème dessert vanille (en seau) Ferme du Vieux puits		Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brostel	X	Gélifié vanille	
Mousse au chocolat	X	Gélifié caramel		Petit suisse aromatisé et madeleine		Crème de gruyère et Purée de pommes		Biscuit fourré fraise	X

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	

Nouveauté — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire — Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

viande bovine d'origine française — Les produits locaux — Les produits biologiques — * Plat contenant du porc — Cuisiné sur place

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Cuisine Centrale Newrest Barentin
cc.barentin@newrest.eu
Tél : 02.35.91.21.39

NOM DU CLIENT *SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN*

newrest Entre 2 Cours

Menus à retourner avant le VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

SEMAINE DU 18 AU 24 JANVIER 2027

CIVILIZA by newrest — LES MAYAS

LUNDI	18-janv	MARDI	19-janv	KOLOR	20-janv		-..,anv	VENDREDI	22-janv
Friand au fromage		Potage aux légumes		Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise		Salade de tomate, avocat, maïs	X	Salade verte	
Céleri mayonnaise	X	Chou rouge vinaigrette		Potage à la carotte		Crudités BIO vinaigrette		Taboulé au boulgour BIO	
Gratin de gnocchi BIO à la tomate (plat complet)	X	Rôti de porc * (fabrication locale)	X	Curry de patate douces		Bœuf Normand Herbager aux haricots rouges		Brandade de poisson (plat complet)	X
Nuggets de poulet		Feuilleté au chèvre		Quenelles lyonnaises à la crème de mimolette		Garniture fajitas sans viande	X	Crêpe jambon emmental*	
Chou-fleur au curcuma		Petits pois	X	Riz BIO		Tortilla de blé (galette à garnir)	X	Purée	
Boulgour		Pommes rissolées		Pommes de terre et butternut béchamel		Courges et patates douces		Haricots verts BIO	
		Gouda BIO	X	Mimolette à la coupe				Fondu Président	X
		Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé				Petit moulé nature	
Purée de pomme lisse Egalim (en poche)	X	Mousse au chocolat		Moelleux du chef à la citrouille		Crème au chocolat BIO	X	Gâteau au yaourt du chef	X
Petit suisse aromatisé et madeleine		Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	Fruit (clémentine sous réserve)		Petit as ail et fines herbes et ananas frais		Fruit	

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	

Nouveauté — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire — Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

viande bovine d'origine française — Les produits locaux — Les produits biologiques — * Plat contenant du porc — Cuisiné sur place

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Cuisine Centrale Newrest Barentin
cc.barentin@newrest.eu
Tél : 02.35.91.21.39

NOM DU CLIENT *SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN*

Menus à retourner avant le VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

SEMAINE DU 25 AU 31 JANVIER 2027

LUNDI	25-janv	MARDI	26-janv	MERCREDI	27-janv	JEUDI	28-janv	VENDREDI	29-janv
Carottes râpées à l'orange		Salade de blé au surimi	X	Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc)		Salade verte		Chou-fleur BIO sauce cocktail	
Houmous du chef, à tartiner		Salade de pâtes multicolores		Pâté de foie local* (à couper par vos soins)		Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	X	Potage aux légumes	
Cappellittis tomate basilic, sauce tomate (plat complet)	X	Poulet rôti	X	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet)		Langue de bœuf sauce charcutière	X	Thieboudienne (poisson aux légumes)	X
EDO BIO façon chili (plat végétal à base de spiruline)		Rôti de bœuf		Manchons de poulet rôti		Galette végétale légumes mozzarella		Saucisse de Francfort* locale	
		Steak végétal							
Boulgour		Haricots beurre	60%	Chou-fleur béchamel		Purée	X	Riz	X
Pommes de terre, carotte et fenouil		Pommes rissolées	40%	Coquillettes		Trio de légumes BIO au brocoli		Choux de Bruxelles	
Fromage bûchette	X	Edam à la coupe		Camembert BIO				Petit moulé nature	
Vache Qui Rit BIO		Fondu Président		Yaourt sucré				Petit fruité BIO	X
Coupelle pomme	X	Fruit BIO		Entremets pistache du chef		Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot (en seau)	X	Ananas frais (à couper par vos soins)	
Madeleine		Gélifié caramel	X	Coupelle pomme		Fondu Président et coupelle pomme		Tranche de quatre-quarts	X

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	

Nouveauté — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire — Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

viande bovine d'origine française — Les produits locaux — Les produits biologiques — * Plat contenant du porc — Cuisiné sur place

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 4 janvier au 8 janvier , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Carottes râpées**		**Crudités BIO mayonnaise**	
PLAT PROTIDIQUE	**Raviolis (plat complet)**	**Chili sin carne**		**Rôti de porc* sauce moutarde**	**Accras de morue et mayonnaise**
ACCOMPAGNEMENT		**Riz**		**Frites**	**Chou-fleur BIO béchamel**
LAITAGE	**Fondu Président**				**Tartare aux noix**
DESSERT	**Yaourt BIO aromatisé à la vanille**	**Crème dessert chocolat**		**Yaourt aromatisé**	**Galette des rois**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 11 janvier au 15 janvier , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Pâté de foie* local (à couper par vos soins)**		**Carottes râpées à l'orange**	
PLAT PROTIDIQUE	**Parmentier de lentilles (plat complet)**	**Emincé de volaille BIO au jus**		**Sauté de porc Label Rouge sauce au thym**	**Cœur de colin à la crème de ciboulette**
ACCOMPAGNEMENT		**Pommes de terre et butternut**		**Semoule & Mélange de légumes oriental**	**Epinards BIO & Blé**
LAITAGE	**Petit moulé nature**				**Meule de Bray BIO**
DESSERT	**Mousse au chocolat**	**Fruit BIO**		**Yaourt mixé à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot**	**Biscuit fourré fraise**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 18 janvier au 22 janvier , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Céleri mayonnaise**			**Salade de tomate, avocat, maïs**	
PLAT PROTIDIQUE	**Gratin de gnocchi BIO à la tomate (plat complet)**	**Rôti de porc * (fabrication locale)**		**Garniture fajitas sans viande**	**Brandade de poisson (plat complet)**
ACCOMPAGNEMENT		**Petits pois**		**Tortilla de blé (galette à garnir)**	
LAITAGE		**Gouda BIO**			**Fondu Président**
DESSERT	**Purée de pomme lisse Egalim (en poche)**	**Yaourt BIO aromatisé à la vanille**		**Crème au chocolat BIO**	**Gâteau au yaourt du chef**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 25 janvier au 29 janvier , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		**Salade de blé au surimi**		**Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)**	
PLAT PROTIDIQUE	**Cappellittis tomate basilic, sauce tomate (plat complet)**	**Poulet rôti**		**Langue de bœuf sauce charcutière**	**Thieboudienne (poisson aux légumes)**
ACCOMPAGNEMENT		**Haricots beurre & Pommes rissolées**		**Purée**	**Riz**
LAITAGE	**Fromage bûchette**				**Petit fruité BIO**
DESSERT	**Coupelle pomme**	**Gélifié caramel**		**Yaourt à l'abricot de la chapelle Brestot (en seau)**	**Tranche de quatre-quarts**

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

Le choix apparaissant en caractère gras est le menu équilibré validé par notre diététicienne