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 1er AU 7 FEVRIER 2027

LUNDI	1-févr	MARDI	2-févr	MERCREDI	3-févr	JEUDI	4-févr	VENDREDI	5-févr
Potage aux légumes	X	Chou blanc vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Salade verte de saison	X	Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, poivron, tomate)	
Betteraves BIO mayonnaise		Pâté de foie* local (à couper par vos soins)		Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées		Salade de pommes de terre et maïs	
Jambon blanc*	X	Escalope de poulet panée BIO	X	Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)		Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)	X	Torsades au thon (plat complet)	X
Croquette de maïs		Rognons de bœuf sauce moutarde		Beignets de calamars et mayonnaise		Raclette végétale normande (plat complet au fromage BIO de la ferme de la Quesne)		Flan de légumes	
		Crêpe aux champignons							
Côtes de blettes béchamel	50%	Carottes BIO	X	Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)		Pommes vapeur	X	Blé	
Torti	50%	Purée		Macaronis		Brocolis		Chou-fleur béchamel	
Camembert		Petit moulé ail et fines herbes	X	Petit fruité BIO				Gouda à la coupe	
Yaourt sucré		Petit moulé nature		Pâte à tartiner				Fondu Président	X
Mousse au chocolat	X	Crêpe moelleuse sucrée BIO	X	Gaufre nature		Mini clafoutis aux quetsches ★	X	Fruit BIO	
Madeleine marbrée		Coupelle pomme		Fruit		Petit moulé ail et fines herbes et Fruit		Liégeois au chocolat	X

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage	
Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	

★ 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 8 AU 14 FEVRIER 2027

KOLOR — CIVILIZA by newrest — LA GRÈCE ANTIQUE

LUNDI	08-févr	MARDI	9-févr	JAUNE	10-févr		11-févr	VENDREDI	12-févr
Betteraves BIO vinaigrette	X	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés mayonnaise)	X	Chou-fleur BIO mimosa et maïs		Tzatziki (fromage blanc au concombre)	X	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
Potage aux légumes		Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Friand au fromage		Salade de blé, pois chiche et olives noires		Potage à la carotte	
Curry de patates douces (patate douce, carotte, pois chiches, lait de coco)	X	Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	X	Timbale de colin au curcuma		Moussaka	X	Poisson pané	X
Riz complet tomate et fromage (plat complet)		Nuggets de pois chiches BIO		Sticks de mozzarella panés		Boulettes BIO de pois chiches poivron cumin		Rôti de porc * (fabrication locale)*	
Riz	X	Lentilles cuisinées		Pommes de terre quartier avec peau		Boulgour BIO	X	Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)	50%
Epinards		Tartes de blettes béchamel		Carottes à la crème		Soupe de carottes, aubergines, courgettes		Pommes vapeur	50%
Pont L'Evêque AOP				Emmental à la coupe		Mini cabrette		Yaourt sucré BIO	X
Petit fruité BIO				Petit moulé nature		Yaourt sucré		Emmental à la coupe	
Fruit		Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer	X	Entremets citron du chef		Gâteau du chef miel et amandes	X	Coupelle pomme	
Donut	X	Petit moulé nature et coupelle pomme		Gélifié vanille		Fruit		Biscuit fourré abricot	X

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage		Tarte au fromage	
Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*		Crêpe jambon/ emmental*	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	

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 15 AU 21 FEVRIER 2027

LUNDI	15-févr	MARDI	16-févr	MERCREDI	17-févr	JEUDI	18-févr	VENDREDI	19-févr
Lentilles vinaigrette		**Potage à la tomate**		Crudités BIO vinaigrette		Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		**Salade de riz BIO au surimi**	X
Potage aux légumes	X	Pâté de foie* local (à couper par vos soins)		Salade verte		**Betteraves BIO vinaigrette**		Chou rouge vinaigrette	
Beignets de légumes	X	**Emincé de volaille BIO à la crème**	X	**Croziflette* (plat complet)**		**Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)**	X	**Flan au thon du chef**	X
Lentilles aux légumes provençaux		Boudin blanc* (fabrication locale)		Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet)		Lasagnes ricotta épinards (plat complet)		Raviolis (plat complet)	
Riz aux petits légumes	X	**Courgettes et carottes BIO**	50%	Boulgour		Coquillettes		**Fondue de poireaux**	
Mix de légumes (p. de terre, carottes courgettes)		Semoule	50%	Haricots verts		Julienne de légumes		Blé à la tomate	X
Edam à la coupe		**Yaourt sucré BIO**		**Petit suisse aromatisé**		**Petit moulé nature**			
Camembert		**Gouda BIO à la coupe**		Fondu Président		Petit moulé ail et fines herbes	X		
Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	**Ananas frais (à couper par vos soins)**		**Moelleux du chef aux myrtilles**		**Purée pomme abricot BIO**	X	**Yaourt à la framboise de la ferme du Vieux puits (en seau)**	X
Coupelle pomme		Pomme cuite dans sa peau	X	Coupelle pomme banane		Flan nappé caramel		Yaourt aromatisé et madeleine	

Constantes mensuelles

Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
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

Entre 2 Cours by newrest

Semaine du 1 février au 5 février , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Potage aux légumes**			**Salade verte de saison**	
PLAT PROTIDIQUE	**Jambon blanc***	**Escalope de poulet panée BIO**		**Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)**	**Torsades au thon (plat complet)**
ACCOMPAGNEMENT	**Côtes de blettes béchamel & Torti**	**Carottes BIO**		**Pommes vapeur**	
LAITAGE		**Petit moulé ail et fines herbes**			**Fondu Président**
DESSERT	**Mousse au chocolat**	**Crêpe moelleuse sucrée BIO**		**Mini clafoutis aux quetsches**	**Liégeois au chocolat**

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 8 février au 12 février , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Betteraves BIO vinaigrette**	**Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés mayonnaise)**		**Tzatziki (fromage blanc au concombre)**	
PLAT PROTIDIQUE	**Curry de patates douces (patate douce, carotte, pois chiches, lait de**	**Potée de lentilles au jambon* (plat complet)**		**Moussaka**	**Poisson pané**
ACCOMPAGNEMENT	**Riz**			**Boulgour BIO**	**Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets) & Pommes vapeur**
LAITAGE					**Yaourt sucré BIO**
DESSERT	**Donut**	**Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer**		**Gâteau du chef miel et amandes**	**Biscuit fourré abricot**

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 15 février au 19 février , le Chef vous propose

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	**Potage aux légumes**				**Salade de riz BIO au surimi**
PLAT PROTIDIQUE	**Beignets de légumes**	**Emincé de volaille BIO à la crème**		**Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)**	**Flan au thon du chef**
ACCOMPAGNEMENT	**Riz aux petits légumes**	**Courgettes et carottes BIO & Semoule**			**Blé à la tomate**
LAITAGE				**Petit moulé ail et fines herbes**	
DESSERT	**Yaourt BIO aromatisé à la vanille**	**Pomme cuite dans sa peau**		**Purée pomme abricot BIO**	**Yaourt à la framboise de la ferme du Vieux puits (en seau)**

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