



	LUNDI 22-avr	MARDI 23-avr	MERCREDI 24-avr	JEUDI 25-avr	VENDREDI 26-avr			
Betteraves vinaigrette	x	Salade croquante (soja, maïs, concombre; tomate)	Carottes râpées vinaigrette	x	Salade verte	x	Tomate vinaigrette	x
Chou fleur sauce cocktail	Taboulé de blé	x	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Salade de pâtes multicolores (haricots multicolores, maïs, tomate)	Salade de boulgour			
Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette				
Brandade de poisson (plat complet)	Rôti de porc au jus*	Feuilleté au saumon	Hachis parmentier (plat complet)	x	Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)			
Pilon de poulet rôti	x	Nuggets au blé	x	Raviolis (plat complet)	x	Omelette	Beignets de calamars	x
Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)			
Ratatouille	Haricots verts	x	Salade verte	Courgettes	Torti	x		
Coquillettes	x	Riz	Purée de carottes	Purée	Chou-fleur béchamel			
Purée	Purée	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts			
Gouda à la coupe	Petit moulé nature	Carré de l'Est	Camembert	Yaourt sucré				
Petit suisse aromatisé	Fondu Président	Yaourt sucré	x	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes			
Yaourt aromatisé	x	Coupelle pomme banane	x	Gâteau maison pomme cannelle	Fruit	Tranche de quatre quarts	x	
Coupelle pomme	Fruit	Flan nappé caramel	Entremets vanille	x	Gélatifié chocolat			



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 **Commune de st jacques sur darnétal**



Menus à retourner avant le VENDREDI 15 MARS 2024

SEMAINE DU 29 AVRIL AU 5 MAI 2024

	LUNDI 29-avr	MARDI 30-avr	MERCREDI 1-mai	JEUDI 2-mai	VENDREDI 3-mai
Taboulé oriental	x	Houmous du chef		Carottes râpées au citron	x Tomates et concombres en dés
Pâté de campagne* (à couper par vos soins)		Betteraves vinaigrette	x	Friand au fromage	Lentilles vinaigrette
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Rôti de porc froid* local		Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		Rôti de dinde sauce à l'ancienne	x Nuggets de poulet
Accras de morue sauce aioli		Cordon bleu de volaille	x	Boulettes végétales à l'orientale	Flan de brocolis au fromage
Poisson pané	x	Poisson pané		Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)
Purée d'épinards		Purée		Semoule	Carottes
Riz	x	Courgettes		Mélange oriental	Coquillettes
Haricots verts		Haricots verts	x	Pommes vapeur	x Pommes vapeur
Petit moulé nature		Crème de gruyère		Camembert	Emmental à la coupe
Yaourt sucré		Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	Petit suisse sucré
Gâteau au yaourt du chef	x	Flan nappé caramel		Coupelle pomme	x Fruit
Fruit		Yaourt aromatisé	x	Biscuit fourré fraise	Liégeois au chocolat
					x



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place