



	LUNDI 22-avr	MARDI 23-avr	MERCREDI 24-avr	JEUDI 25-avr	VENDREDI 26-avr				
<b>Betteraves vinaigrette</b>	x	<b>Salade croquante (soja, maïs, concombre; tomate)</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	x	<b>Salade verte</b>	x	<b>Tomate vinaigrette</b>	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				
<b>Brandade de poisson (plat complet)</b>	<b>Rôti de porc au jus*</b>		<b>Feuilleté au saumon</b>	<b>Hachis parmentier (plat complet)</b>	x	<b>Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)</b>			
Pilon de poulet rôti	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)			
Ratatouille	<b>Haricots verts</b>	x	<b>Salade verte</b>		Courgettes	Torti	x		
Coquillettes	Riz		Purée de carottes		Purée	Chou-fleur béchamel			
Purée	Purée		Haricots verts		Haricots verts	Haricots verts			
<b>Gouda à la coupe</b>	<b>Petit moulé nature</b>		<b>Carré de l'Est</b>		<b>Camembert</b>	<b>Yaourt sucré</b>			
Petit suisse aromatisé	Fondu Président		Yaourt sucré	x	Petit suisse aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes			
<b>Yaourt aromatisé</b>	x	<b>Coupelle pomme banane</b>	x	<b>Gâteau maison pomme cannelle</b>		<b>Fruit</b>		<b>Tranche de quatre quarts</b>	x
Coupelle pomme	Fruit		Flan nappé caramel		Entremets vanille	x	Géligié 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
<b>Taboulé oriental</b>	x	<b>Houmous du chef</b>		<b>Carottes râpées au citron</b>	x <b>Tomates et concombres en dés</b>
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
<b>Rôti de porc froid* local</b>		<b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>		<b>Rôti de dinde sauce à l'ancienne</b>	x <b>Nuggets de poulet</b>
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)
<b>Purée d'épinards</b>		Purée		<b>Semoule</b>	<b>Carottes</b>
Riz	x	Courgettes		Mélange oriental	Coquillettes
Haricots verts		Haricots verts	x	Pommes vapeur	x  Pommes vapeur
<b>Petit moulé nature</b>		<b>Crème de gruyère</b>		<b>Camembert</b>	<b>Emmental à la coupe</b>
Yaourt sucré		Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	Petit suisse sucré
<b>Gâteau au yaourt du chef</b>	x	<b>Flan nappé caramel</b>		<b>Coupelle pomme</b>	x <b>Fruit</b>
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