



NOM DU CLIENT

Commune saint jacques sur darnetal

newrest

Menus à retourner avant le MERCREDI 28 NOVEMBRE 2024

MERCREDI 7, 14, 21, ET 28 JANVIER 2025

	31-déc	MERCREDI	7-janv	MERCREDI	14-janv	QUEBEC	21-janv	MERCREDI	28-janv
		Houmous du chef à tartiner		Salade verte		Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)		Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc)	
		Chou rouge à l'orange		Potage Crécy		Potage Saint Germain		Pâté de foie local* (à couper par vos soins)	
		Emincé de volaille façon fajitas		Tartiflette* (plat complet)		Jambon grillé au sirop d'érable*		Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	
		Haricots rouges façon fajitas (plat végétal : haricots rouges, poivrons, tomate)		Tartiflette fromage (plat complet végétal)		Croquette de maïs		Nuggets de blé	
		Tortilla de blé (galette à garnir)		Lentilles cuisinées		Haricots blancs		Chou-fleur béchamel	
		Courgettes à la sauce tomate		Coûtes de blettes béchamel		Julienne de légumes		Coquillettes	
		Camembert				Tranche de cheddar		Fromage bûchette	
		Petit suisse aromatisé				Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	
		Galette des rois		Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux nuits		Moelleux du chef à la citrouille		Entremets pistache du chef	
		Fruit		Petit suisse aromatisé et madeleine		Fruit		Coupelle pomme	

Constantes mensuelles

	Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
	Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
	Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
	(BIO) Crêpe au fromage BIO (injett)							
	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	



Nouveauté



Cuisiné sur place



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc