



tsidore  
restoration  
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

**BUDAPEST, HONGRIE**

LIENT Restaurant **MERCREDI** ...NOUVILLE

**JEUDI**

**VENDREDI**

**SEMAINE DU 7 AU 13 NOVEMBRE 2022**

	<b>LUNDI</b>	7-nov.	<b>MARDI</b>	8-nov.	<b>MERCREDI</b>	9-nov.	<b>BERLIN</b>	10-nov.	<b>VENDREDI</b>
	<b>Betteraves vinaigrette</b>	X	<b>Taboulé oriental</b>	X			<b>Kraut salat (salade de chou blanc sauce sucrée)</b>		
	<u>Chou blanc vinaigrette</u>		Potage maison				Potage aux légumes	X	
	Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)				Lentilles vinaigrette		
	<b>Poulet rôti</b>	X	<b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>				<b>Boulettes de veau sauce Konigsberg</b>	X	
	<u>Colin sauce Aurore</u>		Feuilleté au chèvre				Nuggets de blé		
	0		0				0		
	Omelette		Omelette	X			Tarte aux poireaux		
	<b>Choux de Bruxelles</b>		Epinards				<b>Pommes rosti</b>	X	
	Coquillettes	X	Purée				Julienne de légumes		
	Pommes vapeur		Pommes vapeur	X			Carottes		
	<b>Fromage bûchette</b>	X	<b>Emmental à la coupe</b>	X			<b>Camembert</b>		
	<u>Yaourt sucré</u>		Petit suisse aromatisé				Petit suisse sucré	X	
	<b>Fruit</b>	X	<b>Flan nappé caramel</b>	X			<b>Beignet pomme</b>	X	
	Yaourt aux fruits		<u>Coupelle pomme</u>				Yaourt aromatisé		

Nouveauté Plat végétarien


**Cuisine Centrale Newrest Isidore**  
 ccentral.barentin@newrest-isidore.eu  
 Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

**NOM DU CLIENT** Restaurant scolaire de BERTHOUVILLE

**SEMAINE DU 14 AU 20 NOVEMBRE 2022**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.	
	<b>Saucisson à l'ail*</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>		<b>Salade verte</b>	<b>Salade de pâtes au surimi</b>
	Chou-fleur sauce cocktail	Pomme de terre vinaigrette			
	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
	<b>Blanquette de volaille à l'ancienne</b>	<b>Torti à l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate, poivrons) (plat complet végétal)</b>			<b>Colin meunière</b>
	Galette végétale colombo	Crêpe au fromage (plat)			
	0	0		Tartiflette sans viande (plat complet)	0
	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux		Poisson pané	Poisson pané
	<b>Fondue de poireaux</b>	Torti		Pommes de terre sautées	<b>Carottes</b>
	Riz	Petits pois		Haricots verts	
	Carottes	Carottes		Purée	Purée
	<b>Camembert</b>	<b>Edam à la coupe</b>		0	<b>Petit moulé nature</b>
	Petit suisse aromatisé	Fondu Président		0	Yaourt sucré
	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fruit</b>			
				<b>Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>

	Madeleine		Mousse citron				Yaourt sucré et Fruit	X	Gélatifé vanille
	Nouveauté	Plat végétarien							
	viande bovine d'origine française		Les produits locaux		Les produits biologiques		* Plat contenant du porc		Cuisiné sur place
	<b>Cuisine Centrale Newrest Isidore</b> ccentral.barentin@newrest-isidore.eu Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56								
			NOM DU CLIENT				Restaurant scolaire de BERTHOUVILLE		
<b>SEMAINE DU 21 AU 27 NOVEMBRE 2022</b>									
	<b>LUNDI</b>		<b>MARDI</b>		<b>MERCREDI</b>		<b>JEUDI</b>		<b> VENDREDI</b>
		21-nov.		22-nov.		23-nov.		24-nov.	
	<b>Pâté de foie*</b> (à couper par vos soins)		<b>Salade de boulgour, pois chiches, betteraves</b>				<b>Potage à la tomate</b>	X	<b>Salade Olivier</b> (macédoine, œuf, cornichon)
	Carottes râpées	X	Soupe potagère de légumes	X			Betteraves persillées		Céleri au citron
	Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise				Crêpe au fromage		Crêpe au fromage
	<b>Brandade de poisson</b> (plat complet)		<b>Rôti de porc *</b> sauce pomme camembert	X			<b>Rôti de bœuf</b>	X	<b>Pasta e lenticchie</b> bâtes aux lentilles, plat complet végétal
	Cordon bleu de volaille	X	Beignets de calamars sauce tartare				Boulettes végétales tomate mozzarella		Raviolis (plat complet)
	0		0				0		0
	Poisson pané		Poisson pané				Haché de veau		Haché de veau
	Penne		<b>Trio de légumes d'hiver</b> (pdt, carotte, navet)	X			<b>Pommes rissolées</b>	X	Ratatouille
	Courgettes		Riz	X			Haricots verts		Boulgour
	Purée		Purée				Carottes		Carottes
	<b>Mimolette à la coupe</b>	X	<b>Yaourt sucré</b>	X			<b>Crème de gruyère</b>	X	<b>Carré de l'Est</b>

	Petit as ail et fines herbes		Petit moulé nature				Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré
	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Madeleine</b>	X			<b>Fruit</b>	X	<b>Coupelle pomme abricot</b>
	Yogurt aromatisé	X	Flan nappé caramel				Pêche au sirop (en boîte)		Crème dessert vanille
	<b>Nouveauté</b>								
	<b>Plat végétarien</b>								
	<b>viande bovine d'origine française</b>		<b>Les produits locaux</b>		<b>Les produits biologiques</b>		<b>* Plat contenant du porc</b>		<b>Cuisiné sur place</b>
	<b>Cuisine Centrale Newrest Isidore</b> ccentral.barentin@newrest-isidore.eu Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56		<b>NOM DU CLIENT</b>		<b>Restaurant scolaire de BERTHOUVILLE</b>				
	<b>LUNDI</b>		<b>MARDI</b>		<b>MERCREDI</b>		<b>JEUDI</b>		<b> VENDREDI</b>
			<b>SEMAINE DU 2</b>		<b>DECEMBRE 2022</b>				
		28-nov.		29-nov.		30-nov.		1-déc.	
	<b>Carottes râpées à l'orange</b>	X	<b>Betteraves vinaigrette</b>				<b>Terrine de campagne* (à couper par vos soins)</b>	X	<b>Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)</b>
	Lentilles vinaigrette		Potage à la tomate	X			Friand au fromage		Chou rouge vinaigrette
	Crêpe au fromage		Crêpe au fromage				Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette
	<b>Paupiette de veau sauce tomate</b>	X	<b>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</b>	X			<b>Emincé de bœuf aux oignons</b>	X	<b>Flan de brocolis au fromage</b>
	Nuggets de poisson / ketchup		Cordon bleu de volaille				Saucisse de Toulouse*		Poisson pané
	0		Coquillettes aux champignons (plat complet)				Tarte aux poireaux		0
	Haché de veau		Haché de veau				Omelette		Omelette
	<b>Purée</b>	X	Coquillettes				<b>Carottes</b>		<b>Salade verte</b>
	Julienne de légumes	X	Epinards béchamel				Semoule	X	Pommes vapeur
	Carottes		Carottes				Purée		Purée

	<b>Yaourt sucré</b>	X	<b>Neufchâtel AOP au lait cru</b>				<b>0</b>		<b>Camembert</b>
	Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	X			0		Petit moulé nature
	<b>Madeline marbrée</b>	X	<b>Fruit</b>	X			<b>Yaourt aux fruits de la ferme du Coudroy (yaourt en seau)</b>	X	<b>Gélatifié caramel</b>
	Coupelle pomme		 Liégeois vanille				Petit moulé nature et fruit		Yaourt aromatisé
	<b>Nouveauté</b>		<b>Plat végétarien</b>						
	<b>viande bovine d'origine française</b>		<b>Les produits locaux</b>		<b>Les produits biologiques</b>		<b>* Plat contenant du porc</b>		<b>Cuisiné sur place</b>



18-nov.			
X			
X			
X			
X			
X			
X			



X			
2-déc.			
X			
X			
X			

X			
X			

<b>ENTREES</b>				Carottes râpées
<b>GARNITURE</b>				Julienne de légumes
<b>LACTAGE</b>				Fromage bûchette
<b>DESSERT</b>				Fruit

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

	7 novembre		au	11 novembre	RESTAURANT
<b>MIDI</b>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>BERLIN</b>	
<b>ENTREES</b>	Betteraves vinaigrette	 Taboulé oriental		 Kraut salat (salade de chou blanc sauce sucrée)	

				
<b>PLAT</b>	Poulet rôti		Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	<b>Boulettes de veau sauce Königsberg</b>
<b>GARNITURE</b>	Choux de Bruxelles			<b>Pommes rosti</b>
<b>LAITAGE</b>	Fromage bûchette		Emmental à la coupe	Camembert
<b>DESSERT</b>	Fruit		Flan nappé caramel	<b>Beignet pomme</b>
				
Végétarien	Cuisiné par nos soins		Les produits locaux	

Nous te souhaitons un bon appétit!

Madeline  
newest  
restauration

14 novembre

au

18 novembre

RESTAURANT

MIDI

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI



<b>ENTREES</b>	Saucisson à l'ail* 	Carottes râpées vinaigrette  		Salade verte 
<b>PLAT</b>	Blanquette de volaille à l'ancienne	Torti à l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate,		Tartiflette* (plat complet)
<b>GARNITURE</b>	Fondue de poireaux			
<b>LAITAGE</b>	Camembert	Edam à la coupe		0 
 <b>DESSERT</b>	 Yaourt aromatisé	Fruit 		Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot 
Végétarien	Cuisiné par nos soins		Les produits locaux	

Nous te souhaitons un bon appétit!



21 novembre

au

25 novembre

RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	 Pâté de foie* (à couper par vos soins) 	Salade de boulgour, pois chiches, betteraves		Potage à la tomate  
<b>PLAT</b>	Brandade de  poisson (plat complet)	Rôti de porc * sauce pomme camembert		Rôti de bœuf
<b>GARNITURE</b>		Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte,		Pommes rissolées
<b>LAITAGE</b>	Mimolette à la coupe	Yaourt sucré		Crème de gruyère
 <b>DESSERT</b>	 Mousse au chocolat	 Madeleine		 Fruit
<i>Madeline</i>				
Végétarien	Cuisiné par nos soins		Les produits locaux	

Nous te souhaitons un bon appétit



28 novembre au 2 décembre				
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREES</b>	Carottes râpées à l'orange	Betteraves vinaigrette		Terrine de campagne* (à couper par vos
<b>PLAT</b>	Paupiette de veau sauce tomate	Coquillettes aux dés de jambon*		Emincé de bœuf aux oignons
<b>GARNITURE</b>	Purée			Carottes
<b>LAITAGE</b>	Yaourt sucré	Neufchâtel AOP au lait cru		0
<b>DESSERT</b>	Madeleine marbrée	Fruit		Yaourt aux fruits de la ferme du Coudroy
Végétarien	Cuisiné par nos soins		Les produits locaux	

**Nous te souhaitons un bon appetit !**

---

Potage à la tomate

Yaourt sucré

Gâteau au chocolat  
maison

**ANT SCOLAIRE**

**VENDREDI**

0

0
0
0
0
Les Produits biologiques
<b>NT SCOLAIRE</b>
<b>VENDREDI</b>

Salade de pâtes au  
surimi

Colin meunière

Carottes

Petit moulé nature

Gâteau au yaourt

Les Produits biologiques

**NT SCOLAIRE**

## VENDREDI

Salade Olivier  
(macédoine, œuf,  
cornichon)

Pasta e lenticchie  
(pâtes aux lentilles,  
plat complet végétal)

Ratatouille

Carré de l'Est

Coupelle pomme  
abricot

Les Produits biologiques

NT SCOLAIRE



VENDREDI

Salade de pâtes  
multicolores  
(torti, maïs, tomate)

Flan de brocolis au  
fromage

Salade verte

Camembert

Gélifié caramel

Les Produits biologiques

