



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

NOM DU CLIENT

RESTAURANT SCOLAIRE DE BERTHOUVILLE

newrest

SEMAINE DU 4 AU 10 DECEMBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

4-déc

5-déc

6-déc

7-déc

8-déc

Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)		Macédoine mayonnaise			Salade Mexicaine (haricot rouge, tomate, maïs, poivrons)		Saucisson à l'ail*	X
Potage maison	X	Salade de riz au surimi			Céleri rémoulade		Chou blanc vinaigrette	
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	X		Crêpe au fromage (entrée)	X	Crêpe au fromage (entrée)	
Rosti de légumes	X	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	X		Chorba à l'agneau (plat complet, soupe tomate, vermicelle avec boulette d'agneau et pois chiches)		Cœur de colin sauce citron	
<u>Feuilleté au chèvre</u>		<u>Rognons de bœuf sauce moutarde</u>			Ailerons de poulet Tex Mex		Saucisse de Francfort*	X
		<u>Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage</u>			Chorba sans viande (plat complet végétal)			
Omelette		Omelette			Poisson pané	X	Poisson pané	
Curry de lentilles corail		Blé			Courgettes à la sauce tomate		Haricots verts	
Purée d'épinards		<u>Chou-fleur</u>			Purée	80%	Farfalle	X
Pommes vapeur	X	Pommes vapeur			Carottes	20%	Carottes	
Petit suisse sucré		Gouda à la coupe	X				Petit moulé ail et fines herbes	
Petit moulé nature	X	Petit suisse aromatisé					<u>Fondu Président</u>	X
Coupelle pomme		Clémentine	X		Fromage blanc sauce fraise (en saçu)	X	Fruit	X
Flan nappé caramel	X	Mousse au chocolat			Petit fourré fraise		Yaourt aromatisé	



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place