

Cuisine Centrale Newrest Barentin
cc.barentin@newrest.eu
Tél : 02.35.91.21.39

SERVAVILLE

E : ENF
AD : ADULTE
SP : SANS PORC



SEMAINE DU 1ER AU 7 JUIN 2026

LUNDI

1-juin

MARDI

2-juin

JEUDI

4-juin

VENDREDI

5-juin

<u>Farine de campagne* locale</u> (à couper par vos soins)	AD	<u>Radis</u>	AD	Betteraves BIO et maïs vinaigrette	AD	<u>Salade verte</u>	AD
<u>Moules à la crème</u>	AD	Nuggets de poulet BIO	E	Sauté de bœuf Norman sauce charcutière	E	<u>Garniture fajitas aux haricots</u> <u>rouges</u> (sans viande)	AD
Jambon blanc*	E					Rosti de légumes	E
Omelette	SV	Cordon bleu de volaille	AD	Cordon bleu de volaille	AD	Cœur de colin à la crème	E
<u>Frites</u>	E AD			Haricots verts	AD	<u>Tortilla de blé</u> (galette pour fajitas)	AD
		Coquillettes	E AD	Pommes de terre rissolées	E		
<u>Meule de Bray BIO</u>	E AD	Fromage bûchette	E AD			<u>Petit moulé nature</u>	E AD
				<u>Crème dessert vanille de la</u> <u>ferme du Vieux Puits</u>	AD		
<u>Fruit</u>	E AD	Mousse au chocolat	E AD	Petit moulé ail et fines herbes et Madeleine	E AD	<u>Fruit BIO</u>	E AD



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Cuisine Centrale Newrest Barentin
cc.barentin@newrest.eu
Tél : 02.35.91.21.39

SERVAVILLE

E : ENF
AD : ADULTE
SP : SANS PORC

newrest



SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN 2026

LUNDI

08-juin

MARDI

9-juin

JEUDI

11-juin

VENDREDI

12-juin

Pâté de foie local* (à couper par vos soins)	AD	Betteraves BIO vinaigrette	AD		Pastèque (à couper par vos soins)	E AD	Macédoine mayonnaise	AD
Croquettes de maïs	E	<u>Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)</u>	E		<u>Rôti de porc local *</u>	E	<u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>	E
Cordon bleu de volaille	AD	Feuilleté au chèvre	AD		Tarte aux poireaux	SP AD		
Haricots verts	AD						Riz	E
<u>Trio de légumes (pommes vapeur, carotte, courgettes)</u>	E	Torti	AD		<u>Lentilles cuisinées</u>	E AD	<u>Pont L'Evêque AOP</u>	E
Yaourt sucré BIO	AD						Yaourt sucré	AD
Madeleine	E AD	<u>Sompote pomme EGALIM en poche</u>	AD		<u>Fruit (fraises sous réserve)</u>	E	<u>Fruit BIO</u>	AD
<u>Coupelle pomme</u>	E	Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts	E AD		Liégeois chocolat	AD	Yaourt aromatisé	E



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN 2026

LUNDI

15-juin

MARDI

16-juin

PETITS
GOURMETS :
LE CHOIX DES

18-juin

VENDREDI

19-juin

<u>Pastèque</u> (à couper par vos soins)	E AD	Céleri au citron	AD		Tomate entière	AD	 <u>Salade de torti tricolores, concombre, et mozzarella</u>	SP
<u>Poisson pané</u>	SP	 <u>Macaroni à la volaille et sauce tomate (plat complet)</u>	E AD				 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	E AD
				 Colombo de porc à l'ananas*	AD	 <u>Lentilles cuisinées aux légumes provençaux</u>	E	
Jambonneau*	E AD			 Rôti de bœuf	E	Feuilleté au saumon	AD	
				0		Haricots verts	AD	
Pommes rissolées	E AD			 Macaroni	E AD	Ratatouille	E	
<u>Petit suisse aromatisé</u>	E AD	<u>Emmental à la coupe</u>	AD		<u>Petit suisse aromatisé</u>	E AD	<u>Camembert</u>	E
						Yaourt sucré	AD	
		 <u>Crème dessert au chocolat BIO</u>	E		 <u>Gâteau du chef rhubarbe et fruits rouges</u>	E AD	 <u>Fruit BIO</u>	E AD
Yaourt aromatisé	AD	Tranche de quatre quarts	E AD					



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



DU 22 AU 28 JUIN 2026

LUNDI

22-juin

GRECE

23-juin

JEUDI

25-juin

VENDREDI

26-juin

Melon (à couper par vos soins)	E AD	Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	E AD		 Salade de tomate et concombre en dés	AD	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	AD
		 Tatziki (concombres au fromage blanc)	AD				 Pastèque (à couper par vos soins)	E
		Viande de dinde pour kebab	E AD		 Brandade de poisson (plat complet)	E AD	 Rôti de porc froid, local*	E AD
 Pâtes aux légumes (plat complet végétal)	E				Omelette	SV	Poisson pané	SP
Cordon bleu de volaille	AD							
		Pain pita et mayonnaise	E AD					
 Coquillettes	AD						 Coquillettes	E AD
Camembert	AD				Emmental à la coupe	E AD	 Yaourt sucré BIO	AD
		Yaourt sucré	E		 Fruit BIO	E AD	Donut	E AD
 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	E AD	Flan nappé caramel	AD					



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 29 JUIN AU 5 JUILLET 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

29-juin

30-juin

2-juil.

3-juil.

Betteraves (livré en boîte)	E						Melon (à couper par vos soins)	E AD
 Tomate entière	AD	Pastèque (à couper par vos soins)	E AD					
Raviolis (plat complet, livré en boîte)	E				Cheeseburger	E AD	Jambon blanc*	E AD
 Cordon bleu de volaille	AD	Beignets de calamars sauce cocktail	E AD				Surimi mayonnaise	SP
Haricots verts	AD	0					0	
					Frites	E AD	Chips	E AD
		 Coquillettes	E AD					
		 Gouda BIO portion	AD					
							 Petit fruité BIO	E AD
 Purée de pommes BIO	E AD	Mousse au chocolat	E AD		Mini brownie	E AD	 Gâteau au yaourt du chef	AD
Madeleine	E AD				Petit suisse aromatisé et madeleine	E		



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place