Menus à nous retourner avant le VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

Menus à nous retourner avant le MERCREDI 30 SEPTEMBRE

LUNDI	02-nov.	MARDI	3-nov.	MERCREDI	4-nov.	JEUDI	5-nov.	VENDREDI	6-nov.
Potage aux légumes		**Potage à la tomate**		**Potage aux champignons**		**Potage à la carotte**		**Potage aux légumes d'automne**	
Crudités BIO mayonnaise		**Potage à la tomate**		**Salade de boulgour, pois chiches betteraves**		**Salade verte**		**Pâté de foie* (à couper par vos soins)**	
Potage aux légumes		Salade Mexicaine (haricot rouge , tomate, maïs, poivron)		Salade aux 3 légumes (chou-fleur, maïs, carottes locales)		Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Chou-fleur BIO vinaigrette	
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Riz cantonnais végétal (plat complet)		**Rôti de porc ***		**Emincé de poulet au paprika**		**Goujons de poulet**		**Flan au thon du chef**	
Nuggets de pois chiches BIO		Boulettes végétales sauce à l'indienne		Quenelles Lyonnaise sauce tomate		Feuilleté au saumon		Cordon bleu de volaille	
Haché de veau		Haché de veau		Haché de veau		Haché de veau		Haché de veau	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Chou-fleur BIO béchamel		**Mélange de légumes oriental**		**Pommes vapeur**		**Torti**		**Blé à la tomate**	
Riz		Semoule		Bâtonnière de légumes à la crème		Carottes BIO		Epinards	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	
Emmental BIO		**Yaourt sucré BIO**		**Petit suisse sucré**		**Fondu Président**		**Carré de l'Est**	
Petit moulé nature		**Pavé demi sel**		**Camembert BIO**		**Petit suisse aromatisé**		**Yaourt sucré**	
Crème au chocolat BIO		**Madeleine**		**Tranche de quatre-quarts**		**Ananas frais (à couper par vos soins)**		**Gâteau du chef au citron**	
Yaourt aromatisé		Purée de pommes BIO		Entremets du chef à la vanille		Coupelle pomme poire		Flan nappé caramel	

SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2026

Armistice

LUNDI	09-nov.	MARDI	10-nov.	MERCREDI	11-nov.	JEUDI	12-nov.	VENDREDI	13-nov.
Potage à la tomate		**Potage à la carotte**		**Bouillon thaï**		**Potage aux légumes**		**Potage aux poireaux**	
Chou blanc local vinaigrette		**Potage à la carotte**				**Salade de semoule, carottes locales et maïs**		**Salade verte BIO**	
Lentilles vinaigrette		Chou rouge local vinaigrette				Potage aux légumes		Salade de blé au surimi	
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Coquillette de volaille au pistou (plat complet)		**Flan d'épinards au fromage**				**Accras de morue**		**Tartiflette* (plat complet)**	
Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)		Lentilles aux légumes provençaux				Jambon blanc*		Tartiflette sans viande (plat complet)	
Haché de veau Omelette		Haché de veau Omelette		Haché de veau Omelette		Haché de veau Omelette		Haché de veau Omelette	
Coquillettes		**Chou-fleur béchamel**		**Pommes rissolées**		**Butternut et pommes de terre**		Pommes vapeur	
Carottes		Riz		Petits pois		Blé aux petits légumes		Brocolis	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	
Petit fruité BIO		**Camembert**				**Edam à la coupe**			
Petit moulé nature		**Tartare aux noix**				**Petit as ail et fines herbes**			
Gélifié chocolat		**Yaourt aromatisé BIO**				**Fruit BIO**		**Compote pomme en poche (EGALIM)**	
Fruit		Pomme cuite dans sa peau				Crème dessert vanille		Petit moulé nature et madeleine	

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

KOLOR VIOLET

LUNDI	16-nov.	MARDI	17-nov.	MERCREDI	18-nov.	JEUDI	19-nov.	VENDREDI	20-nov.
Potage aux légumes		**Potage aux poireaux**		**Bouilons thaï**		**Potage à la carotte**		**Potage Saint Germain**	
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		**Carottes râpées locales vinaigrette**		**Betteraves BIO vinaigrette**		**Salade verte**		**Potage Saint Germain (aux pois cassés)**	
Potage aux légumes		Mousse de petits pois		Chou rouge local à l'orange		Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate)		Taboulé à la semoule BIO	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Nuggets de blé		**Brandade de poisson (plat complet)**		**Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet)**		**Sauté de porc* braisé**		**Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)**	
Rognons de bœuf sauce moutarde		Rôti de porc au jus*		Emincé de volaille à la crème		Rôti de bœuf		Beignets de calamars	
						Emincé végétal braisé			
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*	
Haricots verts BIO		Pommes rissolées		**Chou-fleur béchamel**		**Trio BIO au brocolis**		Boulgour	
Pennes		Choux de Bruxelles		Pommes vapeur		Riz		Epinards	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	
Camembert		**Petit moulé nature**		**Petit suisse sucré**				**Meule de Bray BIO**	
Yaourt sucré		**Vache Qui Rit BIO**		**Petit moulé ail et fines herbes**				**Petit fruité BIO**	
Fruit		**Pêche au sirop (en boîte)**		**Moelleux du chef aux myrtilles**		**Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer**		**Fruit BIO**	
Crêpe fourrée chocolat		Gélifié caramel		Gélifé chocolat		Petit suisse aromatisé et madeleine		Purée pomme fraise BIO	

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026

LUNDI	23-nov.	MARDI	24-nov.	MERCREDI	25-nov.	JEUDI	26-nov.	VENDREDI	27-nov.
Potage aux légumes		**Potage aux lentilles**		**Potage Dubarry**		**Potage Parmentier**		**Potage à la tomate**	
Carottes râpées locales à l'orange		**Betteraves BIO vinaigrette**		**Chou blanc local vinaigrette**		**Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)**		**Salade de lentilles, concombre, haricot mungo**	
Potage aux légumes		Pâté de foie* (à couper par vos soins)		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Potage Parmentier		Pommes de terre sauce fromage blanc	
Macédoine mayonnaise Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise Lentilles vinaigrette		Macédoine mayonnaise Lentilles vinaigrette	
Coquillettes au jambon* (plat complet)		**Saucisse de Francfort***		**Emincé de volaille BIO sauce au citron**		**Flan de brocolis au fromage**		**Bœuf en ragoût (bœuf Normand à l'équilibre)**	
Cappellettis tomate basilic sauce tomate (plat complet)		Cordon bleu de volaille		Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)		Croquettes de maïs		Beignets d'oignons (plat)	
Poisson pané Crêpe jambon emmental*		Poisson pané Crêpe jambon emmental*		Poisson pané Crêpe jambon emmental*		Poisson pané Crêpe jambon emmental*		Poisson pané Crêpe jambon emmental*	
Coquillettes		**Chou choucroute**		**Macaronis**		**Frites**		**Riz BIO**	
Haricots beurre à la tomate		Pommes vapeur		Haricots verts BIO		Julienne de légumes		Purée de pois cassés	
Carottes Pommes vapeur		Carottes Pommes vapeur		Carottes Pommes vapeur		Carottes Pommes vapeur		Carottes Pommes vapeur	
Fondu Président		**Petit moulé nature**		**Chanteneige**		**Emmental à la coupe**			
Camembert		**Petit moulé ail et fines herbes**		**Yaourt sucré**		**Petit suisse aromatisé**			
Purée de pommes BiO		**Yaourt brassé fruit BIO**		**Entremets du chef au caramel**		**Fruit BIO**		**Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot**	
Madeleine marbrée		Gélifié vanille		Madeleine		Gélifié chocolat		Petit moulé ail et fines herbes et Coupelle pomme abricot	

Cuisine Centrale Newrest Barentin

cc.barentin@newrest.eu

Tél : 02.35.91.21.39

NOM DU CLIENT ***AUZOUVILLE***

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

LUNDI	2-nov.	MARDI	3-nov.		4-nov.	JEUDI	5-nov	PETITS GOURMET / VENDREDI	6-nov.
Crudités BIO mayonnaise	AD	Potage à la tomate	AD			Salade de riz (riz, œuf, tomate)	AD	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	AD
						omelette	E		
Haché de Veau	E – AD	Rôti de porc *	E -AD			Goujons de poulet	AD	Flan au thon du chef	SV
Nuggets de pois chiches BIO	SV	Boulettes végétales sauce à l'indienne	SV			Feuilleté au saumon	SV	Cordon bleu de volaille	E – AD
Chou-fleur BIO béchamel	AD	Mélange de légumes oriental	E -AD			Torti	E – AD	Blé à la tomate	E
Riz	E					Carottes BIO		Epinards	AD
Emmental BIO	E – AD	Pavé demi sel	E -AD			Fondu Président	E – AD	Carré de l'Est	E – AD
Crème au chocolat BIO	E – AD	Madeleine	E -AD			Ananas frais (à couper par vos soins)	E – AD	Gâteau du chef au citron	E – AD

Cuisine Centrale Newrest Barentin

cc.barentin@newrest.eu

Tél : 02.35.91.21.39

NOM DU CLIENT ***AUZOUVILLE***

0

SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2026

LUNDI 09-nov.		MARDI 10-nov.		11-nov.		JEUDI 12-nov.		VENDREDI 13-nov.	
Chou blanc local vinaigrette	AD	Potage à la carotte	AD					Pommes de terre Vinaigrette	
						Potage aux légumes	AD		
Coquillette de volaille au pistou (plat complet)	E – AD	Haché de Veau	E -AD			Accras de morue	E – AD	Tartiflette* (plat complet)	E – AD
Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)	SV	Omelette	SV					Tartiflette sans viande (plat complet)	SV
		Chou-fleur béchamel	E -AD			Butternut et pommes de terre	E – AD		
Petit fruité BIO	E – AD	Camembert	E -AD			Edam à la coupe	E – AD		
		Yaourt aromatisé BIO	E			Fruit BIO	E		
Fruit	E – AD	Pomme cuite dans sa peau	AD			Crème dessert vanille	AD	Petit moulé nature et madeleine	E – AD

Nouveauté — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis — Préparation 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

NOM DU CLIENT ***AUZOUVILLE***

0 0

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

LUNDI	16-nov.	MARDI	17-nov.		18-nov.	JEUDI	19-nov.	VENDREDI	20-nov.
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Carottes râpées locales vinaigrette	AD					Potage Saint Germain (aux pois cassés)	AD
Potage aux légumes	AD					Salade de pâtes multicolore (torti tricolores, maïs, tomate)	AD		
Nuggets de blé	E	Brandade de poisson (plat complet)	SV			Sauté de porc* braisé	E – AD	Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)	E – AD
Rognons de bœuf sauce moutarde	AD	Rôti de porc au jus*	E -AD					Beignets de calamars	SV
						Emincé végétal braisé	SV		
Haricots verts BIO	AD	Pommes rissolées	E -AD			carottes	E – AD		
Pennes	E								
Camembert	E – AD					0		Meule de Bray BIO	E – AD
		Vache Qui Rit BIO	E -AD			0			
Fruit	AD	Pêche au sirop (en boîte)	E -AD			Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer	E – AD		
Crêpe fourrée chocolat	E							Purée pomme fraise BIO	E – AD

Nouveauté — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire — Préparation 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

NOM DU CLIENT ***AUZOUVILLE***

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026

CIVILISATION DE L'INDUS

LUNDI	23-nov.	MARDI	24-nov.		25-nov.	JEUDI	26-nov.	VENDREDI	27-nov.
								Salade de lentilles, concombre, haricot mungo	AD
Potage aux légumes	AD	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	AD			Potage Parmentier	AD		
Coquillettes au jambon* (plat complet)	E – AD	Saucisse de Francfort*	E -AD			Poisson pané	E – AD	Bœuf en ragoût (bœuf Normand à l'équilibre)	E – AD
Cappellettis tomate basilic sauce tomate (plat complet)	SV	Poisson pané	SV					Beignets d'oignons (plat)	SV
		Chou choucroute	E -AD			Frites	E – AD	Riz BIO	E – AD
		Petit moulé nature	E -AD			Emmental à la coupe	E – AD	0	
Camembert	E – AD							0	
		Yaourt brassé fruit BIO	E -AD			Fruit BIO	E – AD	Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot	E – AD
Madeleine marbrée	E – AD							Petit moulé ail et fines herbes et Coupelle pomme abricot	AD

Nouveauté — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire — Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

viande bovine d'origine française — Les produits locaux — * Plat contenant du porc — Cuisiné sur place