Isidore restauration
Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Sivos Bacqueville en Caux

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 6 au 12 MAI 2019

LUNDI 6-mai	MARDI 7-mai	MERCREDI 8-mai	JEUDI 9-mai	VENDREDI 10-mai
Salade jaune (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)	**Tomates et concombres en dés**		**Chou-fleur sauce moutarde**	**Macédoine mayonnaise**
Céleri vinaigrette	Pomme de terre en salade		Pâté de campagne*	Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise		Tomate	Tomate
Emincé de poulet à la catalane (tomate, oignons, ail)	**Boulettes de bœuf sauce curry**		**Œufs durs mayonnaise**	**Quenelles de brochet sauce à l'oseille**
Omelette	Accras de morue sauce aïoli		Langue de porc vinaigrette*	Cordon bleu de volaille
Poisson pané	Poisson pané		Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)
Haricots beurre à la tomate	**Semoule**		**Salade de pommes de terre**	**Purée d'épinards**
Pommes de terre sautées	Courgettes		Carottes râpées	Farfalle
Haricots verts	Haricots verts		Frites	Frites
Fromage bûchette	**Petit suisse aromatisé**		**Gouda**	**Yaourt sucré**
Yaourt sucré	Camembert		Pointe de Brie	Petit moulé nature
Fruit	**Biscuit fourré fraise**		**Fruit**	**Compote de pomme**
Crème dessert praliné	Flan nappé caramel		Maestro chocolat	Yaourt aromatisé

Cuisiné maison — Légume frais — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Silos Bacqueville en Caux.

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 13 AU 19 MAI 2019

LUNDI 13-mai	MARDI 14-mai	MERCREDI 15-mai	CONTES DE PERRAULT 16-mai	VENDREDI 17-mai
Pastèque	**Salade de pomme de terre, maïs, concombre**		**Régal du chat botté (rillettes de thon maison)**	**Carottes râpées**
Crêpe aux champignons	Pâté de foie* (à couper par vos soins)		Tomate vinaigrette	Salade de pâtes multicolores (torti 3 couleurs, maïs, tomate)
Tomate	Tomate		Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette
Saucisse de Strasbourg*	**Paupiette de veau ail et fines herbes**		**Galette du Petit Chaperon rouge (croustade poireaux/ poulet)**	**Marmite de poisson à la catalane**
Colin meunière	Rôti de bœuf		Sauté de porc braisé*	Moussaka
			Feuilleté chèvre	
Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)		Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Coquillettes	**Courgettes à la tomate**		**Poêlée de légumes aux champignons maison**	**Semoule**
Carottes	Purée		Riz	Mélange de légumes oriental
Frites	Frites		Carottes	Carottes
Petit moulé nature	**Yaourt sucré**		**Camembert**	**Carré de l'Est**
Petit moulé ail et fines herbes	Fondu Président		Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature
Gélifié chocolat	**Fruit**		**Cake d'amour de Peau d'Ane (Brownie fabrication locale)**	**Fruit de saison**
Compote de pommes	Maestro chocolat		Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits

Cuisiné maison — Légume frais — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Sivos de Barqueville en Caux.

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 20 AU 26 MAI 2019

LUNDI	20-mai	MARDI	21-mai	MERCREDI	22-mai	JEUDI	23-mai	VENDREDI	24-mai
Céleri mayonnaise	X	**Terrine de campagne* (à couper par vos soins)**	X			**Taboulé de blé (blé, concombres, poivrons, pois chiches)**	X	**Tomate vinaigrette**	
Lentilles vinaigrette		Taboulé oriental				Pastèque (à couper par vos soins)		Pommes de terre en salade	
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette				Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	X
Hachis parmentier (plat complet)	X	**Cœur de colin crème de poivrons**	X			**Cordon bleu de volaille**		**Chou-fleur au jambon* (plat complet)**	X
Œufs durs sauce crème		Sauté de porc aux légumes*				Lasagnes bolognaises (plat complet)	X	Poisson pané	
		Feuilleté au chèvre				Omelette			
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille				Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Purée		**Coquillettes**	X			**Bâtonnière de légumes**		Chou-fleur	
Courgettes		Piperade				Pommes sautées		Blé à la tomate	
Carottes		Carottes				Purée		Purée	
Camembert	X	**Petit moulé ail et fines herbes**	X			**Edam**	X	**Petit suisse aromatisé**	X
Petit suisse sucré		Yaourt sucré				Carré de l'Est		Fromage bûchette	
Yaourt aux fruits	X	**Flan nappé caramel**	X			**Gâteau au yaourt maison**	X	**Fruit de saison**	X
Fruit		Biscuit fourré abricot				Compote de pomme		Donut sucré	

Cuisiné maison — Légume frais — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine française — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Silvis Bacqueville en Caux

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 27 MAI AU 2 JUIN 2019

LUNDI	27-mai	JETER MOINS MANGER MIEUX	28-mai	MERCREDI	29-mai	JEUDI	30-mai	VENDREDI	31-mai
Radis	X	**Salade de riz (riz, œuf, tomate)**	X						
Pastèque		Tomate vinaigrette							
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise							
Bœuf Marengo	X	**Poisson pané**	X						
Omelette au fromage		Jambon blanc*							
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux							
Potatoes (pommes quartiers avec peau)	X	**Petits pois**	X						
Courgettes		Frites							
Purée		Purée							
Neufchâtel AOP	X								
Yaourt sucré									
Nectarine	X	**Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (yaourt en seau)**	X						
Gélifié vanille		Petit moulé nature et fruit							

Cuisiné maison — Légume frais — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Sivs de Bergueville en Caux

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 3 AU 9 JUIN 2019

LUNDI 3-juin	MARDI 4-juin	MERCREDI 5-juin	JEUDI 6-juin	VENDREDI 7-juin
Carottes râpées et maïs	**Melon**		**Pâté de foie* (à couper par vos soins)**	**Taboulé oriental**
Crêpe au fromage (entrée)	Tomate et maïs		Salade de riz au surimi	Concombres à la crème
Pomme de terre vinaigrette	Pomme de terre vinaigrette		Tomate	Tomate
Lasagnes bolognaises (plat complet)	**Jambonneau***		**Rôti de dinde aux champignons**	**Mijotée de colin crevettes et basilic**
Poisson pané	Quenelles de veau sauce tomate		Bœuf aux olives	Tarte aux poireaux
	Crêpe au fromage (plat)		Omelette	
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille		Poisson pané	Poisson pané
Torti	**Chou-fleur vinaigrette**		**Boulgour**	**Courgettes**
Epinards	Purée		Haricots beurre	Blé
Frites	Frites		Carottes	Carottes
Petit as ail et fines herbes	**Pont l'évêque AOP**		**Camembert**	**Yaourt sucré**
Fondu Président	Rondelé au bleu		Yaourt sucré	Pointe de Brie
Yaourt aromatisé	**Nectarine**		**Pastèque**	**Moelleux ananas maison**
Tranche de quatre-quarts	Gélifié chocolat		Compote de pomme	Banane

Cuisiné maison · Légume frais · Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine française · Nouveauté · * Plat contenant du porc · Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

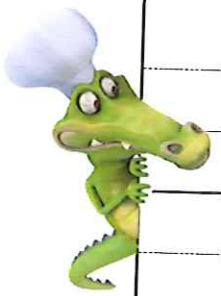
Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Sivos bacqueville en Caux.

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2019

LUNDI	10-juin	MARDI	11-juin	MERCREDI	12-juin	JEUDI	13-juin	VENDREDI	14-juin
		Pâté de campagne* (à couper par vos soins)	X			**Salade de tomate, maïs, poivrons**	X	**Pastèque (à couper par vos soins)**	X
		Friand au fromage				Pommes de terre mimosa		Taboulé de chou fleur	
		Tomate				Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
		Cœur de colin crème de ciboulette	X			**Emincé de poulet façon fajitas**	X	**Coquillettes au jambon* (plat complet)**	X
		Paupiette de volaille au jus				Rôti de bœuf		Poisson pané	
						Garniture fajitas sans viande		Coquillettes aux dés de volaille	
		Poisson pané				Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
		Ratatouille à la provençale	X			**Riz**	X	Coquillettes	
		Pommes de terre quatier avec peau				Julienne de légumes		Epinards béchamel	
		Carottes				Purée		Purée	
		Yaourt sucré	X			**Pointe de Brie**	X	**Fondu Président**	X
		Petit moulé nature				Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	
		Nectarine	X			**Banane**	X	**Maestro chocolat**	X
		Mousse au chocolat				Gélifié chocolat		Compote pomme fraise	



Cuisiné maison — légume frais — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Sivos bacqueville en caux.

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 17 AU 23 JUIN 2019

LUNDI 17-juin	MARDI 18-juin	MERCREDI 19-juin	JEUDI 20-juin	VENDREDI 21-juin
Carottes râpées	**Melon**		**Macédoine mayonnaise**	**Concombres vinaigrette**
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	Pizza		Salade de tomates	Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)
Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise		Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Sauté de volaille sauce citron	**Boulettes de bœuf aux légumes**		**Penne aux courgettes fraiches et maïs (plat complet végétarien)**	**Colin meunière**
Haché de veau	Feuilleté au saumon		Feuilleté au chèvre	Saucisse de Toulouse*
	Crêpe au fromage (plat)			
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille		Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Semoule	**Haricots verts**		Penne	**Jardinière de légumes**
Courgettes	Pomme de terre quartier avec peau		Mélange de légumes oriental	Riz
Purée	Purée		Frites	Frites
Pointe de Brie	**Yaourt sucré**		**Camembert**	**Crème anglaise**
Yaourt aromatisé	Petit moulé nature		Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Gélifié vanille	**Nectarine**		**Yaourt aromatisé**	**Gâteau maison au chocolat**
Pomme	Madeleine		Biscuit fourré abricot	Mousse au chocolat

Cuisiné maison · Légume frais · Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine française · Nouveauté · * Plat contenant du porc · Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Sivos Bacqueville en Caux

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 24 AU 30 JUIN 2019

LUNDI	24-juin	MARDI	25-juin	MERCREDI	26-juin	SUPER HEROS AMERICAINS	27-juin	VENDREDI	28-juin
Pommes de terre en salade	X	**Pastèque (à couper par vos soins)***	X			**Salade coleslaw (carottes et chou râpés mayonnaise)**	X	**Salade de pâtes multicolores (torti 3 couleurs, maïs, tomate)**	X
Céleri mayonnaise		Pâté de foie* (à couper par vos soins)				Salade de riz hawaïenne (riz, ananas,surimi, maïs)		Betteraves vinaigrette	
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette				Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
Beignets de calamars sauce cocktail	X	**Taboulé aux dés de volaille (plat complet)**	X			**Cheeseburger**	X	**Sauté de porc au lait***	X
Nuggets de poulet ketchup		Rôti de bœuf froid				Nuggets de poisson		Marmite de poisson à la catalane	
		Œufs durs mayonnaise							
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux				Poisson pané		Poisson pané	
Carottes	50%	Salade de tomates				**Frites**	X	**Courgettes**	50%
Riz		Pommes de terre vinaigrette				Salade verte		Semoule	50%
Frites	50%	Frites				Haricots verts		Haricots verts	
Gouda	X	**Camembert**	X			**Coca-cola**	X	**Petit moulé nature**	X
Petit suisse sucré		Crème de gruyère				Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	
Gélifié chocolat	X	**Yaourt aromatisé**	X			**Donut sucré**	X	**Pêche**	X
Madeleine		Pomme				Banane		Mousse au chocolat	

Cuisiné maison — Légume frais — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cuisine Centrale Isidore Restauration
cuisinecentrale@isidore-restauration.fr
Tél : 02.35.91.21.39 fax : 02.35.91.21.56

NOM DU CLIENT Sivos Bricqueville en Coux

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 1er AU 7 JUILLET 2019

LUNDI	01-juil	STOCK TAMPON	2-juil	MERCREDI	3-juil	JEUDI	4-juil	REPAS FROID	5-juil
Taboulé à la menthe	Y	**Haricots verts vinaigrette**				**Concombres vinaigrette**	Y	**Tomate croc'sel**	Y
Betteraves vinaigrette						Salade de pâtes au thon		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	
Pommes de terre vinaigrette						Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Poulet rôti	Y	**Raviolis (plat complet)**				**Brandade de poisson Crécy (plat complet)**	Y	**Jambon blanc***	Y
Pizza au fromage						Rôti de bœuf		Surimi mayonnaise	
Poisson pané						Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Brocolis	Sol.					Carottes		**Chips**	Y
Frites	Sol.					Pomme de terre vinaigrette		Salade de haricots verts	
Haricots verts						Purée		Purée	
Camembert	Y	**Biscuit**				**Carré de l'Est**	Y	**Fondu Président**	Y
Petit moulé ail et fines herbes						Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	
Fromage blanc sucré	Y	**Compote de pomme**				**Fruit de saison**	Y	**Crêpe Bretonne**	Y
Compote de pomme fraise						Crème dessert vanille		Fruit	

Cuisiné maison — Légume frais — Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Viande bovine d'origine française — Nouveauté — * Plat contenant du porc — Provenance locale

F-74-5 grille choix scol 4J

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT