



AVRIL 2024

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La commune expérimente les menus à quatre composantes afin de proposer des produits de meilleure qualité et limiter le gaspillage alimentaire.

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENREDI 5
		MACÉDOINE DE LÉGUMES RÉMOULADE ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV : OEUF DUR SAUCE AUREOIRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	BLANQUETTE DE COLIN ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾
FÉRIÉ	GRÈVE	TOMATE FARCIE À LA VOLAILLE ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾ SV : TOMATE FARCIE VÉGÉTARIENNE ⁽⁴⁾	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	CHOUX DE BRUXELLE SAUCE AU BEURRE ET POMME DE TERRE ⁽⁷⁾
		RIZ PILAF ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	BRIE FERMIER ⁽⁷⁾
		FONDANT AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	ORANGE	POMME
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENREDI 12
MAQUEREAU AU VIN BLANC ⁽¹⁰⁻¹²⁾	OEUF DUR SAUCE AUREOIRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	SALADE VERTE ET RILLETES DE THON ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁾	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾
VIANDE À LA CARBONARA ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾ SV/SP : AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	HARICOTS VERTS ⁽⁷⁾	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	BRANDADE DE POISSON ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	POMMES FRITES
MACARONIS AU BEURRE ⁽⁷⁾	LIÉGEOIS ⁽⁶⁻⁷⁾	FLAGEOLETS SAUCE AU BEURRE ⁽⁷⁾	FLAN NAPPÉ CARAMEL ⁽⁷⁾	EDAM ⁽⁷⁾
YAOURT BRASSÉ SUCRÉ ⁽⁷⁾	KIWI	PETIT SUISSÉ AROMATISÉ ⁽⁷⁾	SABLÉ ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	BANANE
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
AIGUILLETES DE POULET SAUCE POULETTE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾ SV : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	CERVELAS OBERNOIS ⁽⁷⁾ SV/SP : POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	RÔTI DE BOEUF AUX HERBES ⁽⁴⁾ SV : BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾	CONCOMBRE À LA CRÈME ⁽⁷⁾	FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾
RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	TORTIS AU BEURRE ET À L'EMMENTAL RÂPÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	TOMATES PROVENÇALES ET BLÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	OMELETTE ⁽⁹⁾	BRUNOISE DE LÉGUMES AU BEURRE ET PÉPINETTES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾
BABYBEL ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	BUCHE DU PILAT ⁽⁷⁾	GRATIN DE CHOU-FLEUR ⁽⁴⁻⁷⁾	COULOMMIERS ⁽⁷⁾
ORANGE SANGUINE	COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ⁽⁷⁾	TARTE AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁷⁾	POMME
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENREDI 26
CHILI CON CARNE SV : CHILI SIN CARNE	DUO DE CAROTTE ET CÉLÉRI À L'ÉDAM ⁽⁵⁻⁷⁾	GRATIN DU VIEUX PORT ⁽⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾	TOMATE À L'EMMENTAL ⁽⁷⁾	JAMBON BLANC SV/SP : STEACK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
RIZ PILAF ⁽⁷⁾	ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁾ SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	CAMEMBERT FERMIER ⁽⁷⁾	AIGUILLETTE DE POULET AU PAPRIKA SV : BOULETTE SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾	POMMES MAXIME ⁽¹²⁾
BABYBEL ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾	LIÉGEOIS ⁽⁶⁻⁷⁾	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	TOMME DE VACHE ⁽⁷⁾
COMPOTE POMME FRAISE	BANANE		MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁶⁻⁷⁾	ORANGE SANGUINE
LUNDI 29	MARDI 30			
TARTE AUX 4 FROMAGES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	CHOU BLANC ÉMINCÉ À LA MIMOLETTE ⁽⁷⁾			
SALADE VERTE GARNITURE	BOEUF STROGANOV ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV : FALAFELS SAUCE TOMATE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾			
CHANTENEIGE ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ET POMMES DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾			
BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾			

En raison de contraintes liées aux approvisionnements et afin de limiter le gaspillage alimentaire, nous pouvons être amenés à modifier les menus. Ces menus sont consultables sur le site de la ville : www.ville-barentin.fr

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 1 - Arachide | 8 - Moutarde |
| 2 - Crustacés | 9 - Oeufs |
| 3 - Fruits à coques | 10 - Poisson |
| 4 - Gluten | 11 - Mollusques |
| 5 - Céléri | 12 - Sulfités |
| 6 - Soja | 13 - Lupin |
| 7 - Lait | 14 - Sésame |

Légende



Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation



P. Le M...
l'Adjointe déléguée
à l'éducation
Maryse LE BOUETTE