



MARS 2025

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 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
PÂTÉ DE CAMPAGNE ⁽⁹⁻⁷⁾ SV/SP: SARDINE À L'HUILE ⁽¹⁰⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV: NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	DUO DE CAROTTE ET CÉLÉRI ⁽⁵⁾	BETTERAVES VINAIGRETTE	RADIS AU BEURRE ⁽⁷⁾
ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁾ SV: OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻¹²⁾	COQUILLETTE AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	CURRY DE POISSON POMME DE TERRE ⁽¹⁰⁻⁷⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴⁻¹¹⁾	GRATIN DE MACARONI DU POTAGER ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	TARTIFLETTE ⁽⁷⁾ SV/SP: TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾
PETITS POIS ET CHAMPIGNONS AU JUS ⁽⁵⁾	BRIE ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾	EDAM ⁽⁷⁾	SUISSE AU CARAMEL ⁽⁷⁾
YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	ORANGE	KIWI	FLAN PÂTISSIER ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	SABLÉ ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
OEUF DURS À LA FLORENTINE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻¹²⁻⁷⁾ SV: NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	CÉLÉRI RÉMOULADE ⁽⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁾	LANGUE SAUCE PIQUANTE ⁽⁴⁻⁸⁻¹²⁻⁷⁾ SV: NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS ⁽⁴⁻⁵⁾	POTAGE D'HIVER ⁽⁵⁻⁷⁾
RIZ ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾	MACARONI AU SAUMON ET À L'EMMENTAL RÂPÉ ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	PURÉE DE POMME DE TERRE ⁽⁷⁾	RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE ⁽⁴⁻⁸⁻¹²⁾ SV/SP: OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻¹²⁾
COMTÉ ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC ⁽⁷⁾	YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	FLAGEOLETS AU BEURRE ⁽⁷⁾
BANANE	PETIT ÉCOLIER CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾	FINANCIER ⁽³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	ORANGE	ANTIGASPI FRUITS
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽¹⁰⁻⁷⁾	PÂTÉ DE CAMPAGNE ⁽⁹⁻⁷⁾ SV/SP: SARDINE ⁽¹⁰⁾	DUO DE CHOUX EN RÉMOULADE ⁽⁹⁻⁸⁻¹²⁾	GRATIN POMME DE TERRE FAÇON TARTIFLETTE ⁽⁷⁾	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS ⁽⁴⁻¹²⁾ SV: NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE ⁽⁷⁾	PILON DE POULET RÔTI ⁽⁷⁾ SV: OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻¹²⁾	LASAGNES BOLOGNAISES ⁽⁴⁻⁷⁾ SV: LASAGNES ÉPINARDS-CHÈVRE ⁽⁴⁻⁷⁾	SALADE VERTE	POMMES FRITES
EDAM ⁽⁷⁾	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC VANILLE ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾
COMPOTE AUX POMMES	KIWI	RIZ AU LAIT ⁽⁷⁾	POMME	CRÈME DESSERT À LA VANILLE ⁽⁷⁾
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
POTAGE POPEYE ⁽⁷⁾	TABOULÉ À L'ORIENTAL ⁽⁴⁻⁵⁾	MAQUEREAU ⁽¹⁰⁻¹²⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV: NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
BLANQUETTE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾ SV: OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻¹²⁾	GRATIN BRETON ⁽¹⁰⁻⁵⁻¹¹⁻⁷⁾	ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE ⁽⁴⁻⁸⁻¹²⁻⁷⁾ SV/SP: OMELETTE ⁽⁹⁾	MACARONI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	MOZZARELLA STICKS ⁽⁴⁻⁷⁾
CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	POÊLÉE DE PÂTES PERLES À LA FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾	MIMOLETTE ⁽⁷⁾	PURÉE DE BUTTERNUT ⁽⁷⁾
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁶⁻⁷⁾	TARTE NORMANDE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻⁶⁻³⁾	ORANGE	KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾
LUNDI 31				
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE				
MACARONI AU SAUMON & À L'EMMENTAL RÂPÉ ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻¹⁰⁾				
YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ⁽⁷⁾				
GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾				

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

Légende

Produit de saison	Produit BIO	Label rouge
Produit de la région	Menu végétarien	Viande bovine Française
Indication géographique protégée	Appellation d'origine protégée	Pêche durable

Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation



P. Le Maire,
l'Adjoint délégué
à l'éducation
Maryse LE BOUETTE