



AVRIL 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 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	PILON DE POULET RÔTI SV : AIGUILLETES BLÉ & CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁹⁻⁵⁻¹²⁾	GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : FALAFELS SAUCE TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁻⁵⁾	HARICOTS VERTS AUX TOMATES
MACARONI AU SAUMON & À L'EMMENTAL RÂPÉ ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻¹⁰⁾	BROCOLIS RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE ET AU CURCUMA	SALADE VERTE GARNITURE	SEMOULE ET CAROTTES VICHY ⁽⁴⁻⁷⁾	OMELETTE ⁽⁹⁾
YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC SUCRÉ ⁽⁷⁾	BÛCHE DU PILAT ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	POMMES FRITES
GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	BANANE	TARTE BOURDALOUE ⁽⁴⁻⁹⁻³⁻⁷⁾	CRÈME DESSERT AU PRALINÉ ⁽⁷⁾	ORANGE
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
CHILI CON CARNE SV : CHILI SIN CARNE	CAROTTE ET CÉLÉRI À L'EDAM ⁽⁷⁻⁵⁾	GRATIN DU VIEUX PORT ⁽¹⁰⁻⁵⁻¹¹⁻⁷⁾	TOMATE À L'EMMENTAL ⁽⁷⁾	JAMBON BLANC SV/SP : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾
RIZ PILAF ⁽⁷⁾	ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁾ SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁹⁻⁷⁾	SALADE VERTE GARNITURE	AIGUILLETTE DE POULET PAPRIKA SV : BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁷⁾	POMMES MAXIME ⁽¹²⁾
BABYBEL ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	TOMME ⁽⁷⁾
COMPOTE POMME-FRAISE	BANANE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁶⁻⁷⁾	POMME
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
TARTE AUX 4 FROMAGES ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	CHOU BLANC ÉMINCÉ À LA MIMOLETTE ⁽⁷⁾	AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁹⁻⁵⁻¹²⁾	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	OMELETTE ⁽⁹⁾
SALADE VERTE	BOEUF STROGANOV ⁽⁷⁻⁴⁻¹²⁾ SV : OEUF DUR SAUCE AUREOLE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁻¹²⁾	POÊLÉE PÂTES PERLES À LA FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾	NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	POÊLÉE DE POMMES DE TERRE & COURGETTES ⁽⁷⁾
CHANTENEIGE ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾ POMMES DE TERRE FONDANTES	MORBIER ⁽⁷⁾	POTATOES	GOUDA ⁽⁷⁾
BROWNIE ⁽⁴⁻⁹⁻⁶⁻³⁻⁷⁾	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾	FRUITS ANTIGASPI	CRÈME DESSERT À LA VANILLE ⁽⁴⁻⁷⁾	POMME
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
AIGUILLETES DE POULET SAUCE POULETTE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾ SV : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	CERVELAS OBERNOIS ⁽⁷⁾ SV/SP : POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻⁷⁾	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 ⁽¹⁰⁻⁷⁾
RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	TORTIS AU BEURRE ET À L'EMMENTAL RÂPÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	TOMATES PROVENÇALES & BLÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	OMELETTE ⁽⁹⁾	BRUNOISE DE LÉGUMES AU BEURRE ⁽⁷⁻⁵⁾ ET PÉPINETTES ⁽⁴⁻⁷⁾
BABYBEL ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	BÛCHE DU PILAT ⁽⁷⁾	PURÉE DE CHOU FLEUR ⁽⁷⁾	COULOMMIERS ⁽⁷⁾
ORANGE SANGUINE	COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ⁽⁷⁾	COOKIE TOUT CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	POIRE
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES	CAROTTES RÂPÉES À L'EDAM ⁽⁷⁾	BLANQUETTE DE COLIN ⁽⁴⁻¹⁰⁻⁵⁻¹¹⁻⁷⁾	FÉRIÉ	JAMBON BLANC SV/SP : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾
AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻¹²⁻⁷⁾ SV : CHILI SIN CARNE	CARBONADE DE DINDE ⁽⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹²⁻⁷⁾ SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁹⁻⁷⁾	COQUILLETES ET CHOU-FLEUR AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾		POMMES FRITES
PETITS POIS & CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾		TOMME ⁽⁷⁾
YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	BANANE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾		POMME

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



Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation



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