



MAI 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 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES	CAROTTES RÂPÉES À L'EDAM ⁽⁷⁾	BLANQUETTE DE COLIN ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾		JAMBON BLANC SV/SP: STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ 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⁾	FÉRIÉ	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
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
MAQUEREAU AU VIN BLANC ⁽¹⁰⁻¹²⁾	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE À LA CRÈME ⁽⁷⁾		GRIGNOTTE DE POULET RÔTI TEX MEX ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁾ SV: TARTE AUX 4 FROMAGES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
SPAGETTIS À LA BOLOGNAISE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV: SPAGHETTIS BOLOGNAISE DU POTAGER ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV/SP: BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾	COUSCOUS VÉGÉTARIEN ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾	FÉRIÉ	RIZ À L'ESPAGNOLE ⁽¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴⁾
CROC LAIT ⁽⁷⁾	BRUNOISE DE LÉGUMES ET PÉPINETTES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	SAINT PAULIN ⁽⁷⁾		YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾
ORANGE	FROMAGE BLANC ET DAIR ⁽³⁻⁷⁾	FRUITS ANTIGASPI		GAUFRE POUDRÉE ⁽⁴⁻⁶⁻⁹⁾
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
PILON DE POULET RÔTI SV: AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	FEUILLETÉ AU FROMAGE ⁽⁴⁻⁷⁾	BETTERAVES VINAIGRETTE	SAUCISSE PUR VOLAILLE SV: STEACK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV: OEUF DUR MAYONNAISE ⁽⁸⁻⁹⁾
BROCOLIS AU BEURRE ET POMME DE TERRE PERSILLÉES ⁽⁷⁾	FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾ GRATIN DE POMME DE TERRE COURGETTE ⁽⁷⁾	GRATIN DU VIEUX PORT ⁽⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾	POMME FRITES	SALADE PIÉMONTAISE ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾
CAMEMBERT ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC SUCRÉ ⁽⁷⁾	EMMENTAL ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	MIMOLETTE ⁽⁷⁾
POIRE	FRAISES AU SUCRE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	KIWI	TARTE PAYSANNE AUX POMMES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	MELON CHARENTAIS	SARDINE À L'HUILE ⁽¹⁰⁾	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV: OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	SALADE VERTE AU GOUDA ⁽⁷⁾
ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁴⁻⁷⁾	OMELETTE SAUCE BASQUAISE ⁽⁷⁻⁹⁾	GRATIN DE POMME DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	CORDON BLEU DE DINDE ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾ SV: NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS ⁽⁴⁻⁵⁾
PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	PRODUITS LAITIERS ANTIGASPI ⁽⁷⁾	EMMENTAL ⁽⁷⁾	POMME FRITES
GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	YAOURT À LA VANILLE ⁽⁷⁾	SALADE DE FRUITS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	FRAISES AU SUCRE
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MERGUEZ SV: BOULETTE SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾	PÉPITE DE COLIN D'ALASKA ⁽⁴⁻¹⁰⁾	MELON CHARENTAIS		
SEMOULE À L'ORIENTALE ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴⁾	PENNE AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	OEUF DUR MAYONNAISE ⁽⁸⁻⁹⁾	FÉRIÉ	VACANCES
CANTAL ⁽⁷⁾	GOUDA ⁽⁷⁾	SALADE DE PÂTES, TOMATES, OLIVES, CAROTTES ET CONCOMBRES ⁽⁴⁾		
POIRE	SALADE DE FRUITS	BARRE GLACÉE ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾		

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 - Célééri | 12 - Sulfités |
| 6 - Soja | 13 - Lupin |
| 7 - Lait | 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