

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

JUIN 2025

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

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
 ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CAROTTES ⁽⁴⁾ SV : PENNE À L'ARRABIATA, ÉGRÉNÉ DE SOJA ET EMMENTAL RÂPÉ ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾	 CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CÉLÉRI RÉMOULADE ⁽⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾	 DUO DE TOMATES ET CONCOMBRE À LA FÊTA ⁽⁷⁾	KNAKI SV/SP: OMELETTE ⁽⁹⁾
MACARONI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	PILON DE POULET RÔTI SV : FILET DE COLIN SAUCE BASILIC ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	 FILET DE MERLU À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	 GRATIN DE RAVIOLI DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	POMMES FRITES
GOUDA ⁽⁷⁾	PURÉE CAROTTE ET CÉLÉRI ⁽⁵⁻⁷⁾	RIZ SAFRANÉ AUX PETITS LÉGUMES ⁽⁵⁻⁷⁾	 CROC LAIT ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾
 MELON CHARENTAIS	 YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ⁽⁷⁾	 YAOURT VANILLE ⁽⁷⁾	PÊCHE	  ABRICOT
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
	 ÉMINCÉ DE POULET AU CURCUMA ⁽⁷⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	 CAROTTES RÂPÉES À L'ÉDAM ⁽⁷⁾	 CONCOMBRE BULGARE ⁽⁷⁾	ICEBERG VINAIGRETTE
FÉRIÉ	BOULGOUR AUX COURGETTES SAUTÉES ⁽⁴⁻⁷⁾	 RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : FILET DE COLIN PANÉ ⁽⁴⁻⁹⁻¹⁰⁾	GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	SALADE DE RIZ, THON, HARICOTS VERTS, POIVRONS, OLIVES ⁽¹⁰⁾
	BRIE ⁽⁷⁾	 TOMATES PROVENÇALES ET COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	 SALADE VERTE	BÛCHETTE DE CHÈVRE ⁽⁷⁾
	POIRE	 PÊCHE	TARTE AUX FRAISES ⁽⁴⁻⁷⁾	COMPOTE POMME FRAISE
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
 PASTÈQUE	 CORDON BLEU ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾ SV : POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	MIJOTÉ DE VEAU AU ROMARIN ⁽⁴⁻¹²⁾ SV : AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	  CONCOMBRE VINAIGRETTE	OEUFS ⁽⁹⁾
TORTIS À CARBONARA AU PARMESAN ⁽⁴⁻⁷⁾ SV/SP : OEUF DUR SAUCE AUREORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	PURÉE DE CAROTTES ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾	FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	FONDUE DE POIREAUX ET PÉPINETTES ⁽⁴⁻⁷⁾
YAOURT À BOIRE ⁽⁷⁾	MIMOLETTE ⁽⁷⁾	SAINT PAULIN ⁽⁷⁾	ÉPINARD À LA CRÈME ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁴⁻⁷⁾	EMMENTAL ⁽⁷⁾
SABLÉ ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾	 NECTARINE	  ABRICOT	 FRAISE AU SUCRE	  ABRICOT DU ROUSSILLON
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
 ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CAROTTES ⁽⁴⁾ SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	 MELON	 CARBONADE DE DINDE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV : OEUF DUR SAUCE AUREORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	 COLESLAW ⁽⁸⁻⁹⁾	 GRATIN DE POMME DE TERRE CANTALIENNE ⁽⁷⁾
POTATOES	JAMBON SV/SP : OEUF DUR ⁽⁹⁾	COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	SAUCISSE PURE VOLAILLE SV : FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE ⁽²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁾	 SALADE VERTE
PETIT SUISE SUCRÉ ⁽⁷⁾	SALADE DE PÂTES, TOMATES, OLIVES, CAROTTES, CONCOMBRES ⁽⁴⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	POMME FRITES	COULOMMIERS ⁽⁷⁾
 POMME	 FROMAGE BLANC SUCRÉ ⁽⁷⁾	CRÈME DESSERT AU PRALINÉ ⁽⁷⁾	FINANCIER ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾
LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
LAITUE VINAIGRETTE ET DÉS DE MIMOLETTE ⁽⁷⁾	 BOULETTE DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	  TOMATE À LA MOZZARELLA ⁽⁷⁾	 PASTÈQUE	 PILON DE POULET RÔTI SV : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS ⁽⁴⁻⁵⁾
 CASSOLETTE DE COLIN ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾	PURÉE DE CHOU-FLEUR ⁽⁷⁾	OEUF DUR SAUCE AUREORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	GRATIN COMTOIS ⁽³⁻⁷⁾	 COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾
BLÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	GOUDA ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ET POMMES DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	PRODUITS LAITIERS ANTIGASPI ⁽⁷⁾	SUISSE AU CAMEL ⁽⁷⁾
PETIT SUISE SUCRÉ ⁽⁷⁾	 NECTARINE	QUATRE-QUART ⁽⁴⁻⁹⁾	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ⁽⁷⁾	  ABRICOT

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 - Sulfites |
| 6 - Soja | 13 - Lupin |
| 7 - Lait | 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