



# JUILLET 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 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
LAITUE VINAIGRETTE ET DÉS DE MIMOLETTE <sup>(7)</sup>	BOULETTE DE BOEUF À LA TOMATE <sup>(4-7)</sup> SV : OMELETTE AU FROMAGE <sup>(7-9)</sup>	TOMATE À LA VINAIGRETTE	PASTÈQUE	PILON DE POULET RÔTI SV : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS <sup>(4-5)</sup>
CASSOLETTE DE COLIN <sup>(4-5-7-10-11)</sup>	PURÉE DE CHOU-FLEUR <sup>(7)</sup>	OEUF DUR SAUCE AUREOLE <sup>(4-7-9-12)</sup>	GRATIN COMTOIS <sup>(3-7)</sup>	COQUILLETES AU BEURRE <sup>(4-7)</sup>
BLÉ <sup>(4-7)</sup>	GOUDA <sup>(7)</sup>	CAROTTES VICHY ET POMMES DE TERRE VAPEUR <sup>(7)</sup>	ANTIGASPI FROMAGES <sup>(7)</sup>	SUISSE AU CAMEL <sup>(7)</sup>
PETIT SUISSE SUCRÉ <sup>(7)</sup>	NECTARINE	QUATRE-QUART <sup>(4-9)</sup>	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT <sup>(7)</sup>	ABRICOT
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
JAMBON BLANC SV/SP : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS <sup>(4-5)</sup>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : OMELETTE <sup>(9)</sup>	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BOULETTES DE SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES <sup>(4-5)</sup>
TORTIS AU BEURRE <sup>(7)</sup>	FILET DE COLIN À LA PROVENÇALES <sup>(10)</sup>	GRATIN DE CHOU FLEUR <sup>(4-7)</sup>	PILON DE POULET RÔTI SV : OEUF DUR MAYONNAISE <sup>(8-9)</sup>	SEMOULE À L'ORIENTALE <sup>(2-3-4-5-6-7-8-11-14)</sup>
BABYBEL <sup>(7)</sup>	RIZ CRÉOLE <sup>(7)</sup>	CAMEMBERT <sup>(7)</sup>	SALADE DE PÂTES, TOMATES, OLIVES, CAROTTES, CONCOMBRES <sup>(4)</sup>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <sup>(7)</sup>
CERISE	PASTÈQUE	ABRICOT DU ROUSSILLON	YAOURT NATURE SUCRÉ <sup>(7)</sup>	BANANE
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<b>FÉRIÉ</b>	AIGUILLETES DE DINDE AU PAPRIKA SV : OMELETTE <sup>(9)</sup>	TARTE AUX 4 FROMAGES <sup>(4-7-9)</sup>	MELON CHARENTAIS	SAUMON <sup>(10)</sup>
	PETITS POIS ET CHAMPIGNONS AU JUS <sup>(5)</sup>	SALADE ANTILLAISE	BOEUF STROGANOF <sup>(4-7-12)</sup> SV : OEUF DUR MAYONNAISE <sup>(8-9)</sup>	MACARONIS À L'EMMENTAL RÂPÉ <sup>(4-7-9)</sup>
	FROMAGE BLANC VANILLE <sup>(7)</sup>	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT <sup>(6-7)</sup>	CAROTTES VICHY <sup>(7)</sup>	COULOMMIERS <sup>(7)</sup>
	NECTARINE	BISCUIT <sup>(4-9)</sup>	YAOURT À BOIRE <sup>(7)</sup>	CÔNE CHOCOLAT <sup>(3-4-6-7)</sup>
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
RADIS AU BEURRE <sup>(7)</sup>	SARDINE À L'HUILE <sup>(10)</sup>	BOLOGNAISE SV : OMELETTE AU FROMAGE <sup>(7-9)</sup>	FILET DE COLIN À LA CRÈME <sup>(7-10)</sup>	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE
GRATIN DE POMME DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup>	CORDON BLEU DE DINDE <sup>(4-6-7-9)</sup> SV : OEUF DUR SAUCE AUREOLE <sup>(4-7-9-12)</sup>	MACARON <sup>(4-7-9)</sup>	ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE VAPEUR <sup>(4-7)</sup>	LANGUE SAUCE PIQUANTE <sup>(4-7-8-12)</sup> SV : STEAK FROMAGER <sup>(4-7-9)</sup>
COMTÉ <sup>(7)</sup>	HARICOVERTS PERSILLÉS <sup>(7)</sup>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <sup>(7)</sup>	GALETTE BRETONNE <sup>(4-7-9)</sup>	POTATOES
MELON JAUNE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT <sup>(7)</sup>	BANANE	COMPOTE POMME POIRE	ABRICOT DU ROUSSILLON
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI
BETTERAVES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	STEAK FROMAGER <sup>(4-7-9)</sup>	SALADE DE RIZ AU THON <sup>(8-9-10-12)</sup>	
CROQUE MONSIEUR AU CANTAL <sup>(4-7)</sup> SV/SP : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS <sup>(4-5)</sup>	QUENELLE DE BROCHET <sup>(2-4-5-7-9-10-11-12)</sup>	CLAFOUTI DU SOLEIL <sup>(7-9)</sup>	OMELETTE <sup>(9)</sup>	
CAMEMBERT <sup>(7)</sup>	RIZ CRÉOLE <sup>(7)</sup>	BABYBEL <sup>(7)</sup>	GRATIN DE CHOU FLEUR <sup>(4-7)</sup>	
BANANE	FLAN NAPPÉ CAMEL <sup>(7)</sup>	NECTARINE	PRUNE	

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](http://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  
à l'adjointe  
à l'éducation  
**Maryse LE BOUETTE**