SEPTEMBRE 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 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
JAMBON BLANC SV/SP : POISSON MEUNIÈRE(4-7-9-10)	OMELETTE(9)	TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS(4-12) SV : OEUF DUR SAUCE AURORE(4-7-9-12)
COQUILLETTES AU BEURRE(4-7)	PETITS POIS ET CHAMPIGNONS AU JUS(5)	PILON DE POULET RÔTI SAUCE ÉCHALOTE SV : DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON(4-5-7-10-11)	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE(4-7-8-12) SV/SP : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS(4-5)	HARICOTS VERTS PERSILLÉS(7)
FROMAGE BLANC SUCRÉ(7)	CAMEMBERT(7)	RIZ CRÉOLE(7)	POMMES FRITES	GOUDA(7)
MADELEINE COQUILLE(4-9)	BANANE	YAOURT NATURE SUCRÉ(7)	COMPOTE DE POMME	MELON VERT
LUNDI 8	**MARDI 9**	**MERCREDI 10**	**JEUDI 11**	**VENDREDI 12**
ÉMINCÉ DE DINDE AU CIDRE(4-5-7-12) SV : OMELETTE(9)	MELON CHARENTAIS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	ICEBERG	PILON DE POULET RÔTI SV : STICK MOZZARELLA(4-7)
COURGETTES SAUTÉES À LA TOMATE ET BOULGOUR(4-7)	FILET DE COLIN SAUCE AU BASILIC(4-7-9-10)	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : OEUF DUR SAUCE AURORE(4-7-9-12)	GRATIN DE POMMES DE TERRE CATALIENNE(7)	RIZ CRÉOLE(7)
BRIE(7)	JARDINIÈRE DE LÉGUMES(7)	COQUILLETTES AU BEURRE(4-7)	SAINT MÔRET(7)	YAOURT NATURE SUCRÉ(7)
POMME	YAOURT AROMATISÉ(7)	RAISIN	COCKTAIL DE FRUITS	FRUITS DE SAISON
LUNDI 15	**MARDI 16**	**MERCREDI 17**	**JEUDI 18**	**VENDREDI 19**
MACARONI À LA BOLOGNAISE(4-7-9) SV : SPAGHETTI BOLOGNAISE VÉGÉTALE(4-6-7)	TOMATES VINAIGRETTE	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME(7) SV : OEUF DUR SAUCE AURORE(4-7-9-12)	DUO DE CAROTTE ET CÉLERI(5)	OEUFS DUR À LA CRÈME(7-9)
SALADE VERTE GARNITURE	GRATIN DE BROCOLIS, POMME DE TERRE ET DÉS DE JAMBON(7) SV/SP : GRATIN POMME DE TERRE ET BROCOLIS(7)	RIZ AUX PETITS LÉGUMES(5-7)	FILET DE COLIN SAUCE CURRY(5-7-8-10-11-14)	HARICOTS BEURRE PARSILLÉS(7)
CAMEMBERT(7)	MIMOLETTE(7)	PETIT SUISSE SUCRÉ(7)	ÉPINARD À LA CRÈME ET BLÉ(4-7)	SAMOS(7)
LAIT GÉLIFIÉ CARAMEL(7)	BANANE	PÊCHE	CRÈME DESSERT À LA VANILLE(4-7)	MELON JAUNE
LUNDI 22	**MARDI 23**	**MERCREDI 24**	**JEUDI 25**	**VENDREDI 26**
COLOMBO DE VOLAILLE(8) SV : FILET DE COLIN À LA CRÈME(4-7)	RADIS AU BEURRE(7)	SAUTÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE(4-7-8-12) SV : OMELETTE(9)	ICEBERG	PARMENTIER DE CABILLAUD(4-7-10)
RIZ CRÉOLE(7)	SALADE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES ET OEUFS(7-8-9-12)	RÖSTI POMME DETTERE ET LÉGUMES(2-3-4-5-6-7-8-11-14)	SAUCISSE PUR VOLAILLE SV : NUGGETS DE POISSON(4-10)	SALADE VERTE GARNITURE
PETIT SUISE SUCRÉ(7)	VACHE QUI RIT(7)	SAINT-PAULIN(7)	POMME FRITES	GOUDA(7)
ANANAS	FRUITS DE SAISON	MELON CHARENTAIS	COMPOTE POMME	RAISIN BLANC
LUNDI 29	**MARDI 30**			
MELON CHARENTAIS	MAQUEREAU AU VIN BLANC(10-12)			
STEAK FROMAGER(4-7-9)	ESCALOPE DE POULET RÔTIE SV : OEUF DUR SAUCE AURORE(4-7-9-12)			
MACARONI AU BEURRE(4-7-9)	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS(5)			
YAOURT NATURE SUCRÉ(7)	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

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS

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

Légende

Produit de saison
Produit BIO
Label rouge
Menu végétarien
Produit de la région
France AgriMer Aide UE
Viande bovine Française
Indication géographique protégée
Appelation d'origine protégée
Pêche durable

Maryse Le Bouëtté
Adjointe au Maire en charge de l'éducation

MAIRIE DE BARENTIN (Seine-Maritime)

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