



OCTOBRE 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.

		MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
		TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	QUENELLE DE BROCHET ⁽²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁾
		OEUF DUR ⁽⁹⁾	FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽⁵⁻¹⁰⁻¹¹⁾	DOUCEUR DU POTAGER ⁽⁷⁾
		TABOULÉ ⁽⁴⁾	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾
		YAOURT AROMATISÉ ⁽⁷⁾	FLAN GÉLIFIÉ À LA VANILLE ⁽⁷⁾	POMME
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
SCALOPE DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : MOZZARELLA STICKS ⁽⁴⁻⁷⁾	OEUF DUR ⁽⁹⁾	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES	HACHI PARMENTIER ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ SV : PARMENTIER DE LENTILLES CUISINÉES ⁽⁴⁻⁷⁾
TORTIS AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁴⁻⁷⁾	MACARONI BOLOGNAISE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾ SV : MACARONI AU SAUMON ET EMMENTAL RÂPÉ ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	SALADE VERTE
FROMAGE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	BRIE ⁽⁷⁾	GOUDA ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾
CRÈME DESSERT VANILLE ⁽⁴⁻⁷⁾	FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	KIWI
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
RADIS AU BEURRE ⁽⁷⁾	MOULES À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹¹⁻¹²⁾	CERVELAS VINAIGRETTE ⁽⁶⁾ SV/SP : CONCOMBRE VINAIGRETTE	SAUCISSE VOLAILLE SV : FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	CONCOMBRE À LA CRÈME ⁽⁷⁾
DAHL DE LENTILLES ⁽⁵⁾	POMMES FRITES	TARTIFLETTE ⁽⁷⁾ SV/SP : TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾	CHOU DE BRUXELLE ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	SAUTÉ DE BOEUF AUX POMMES ⁽⁴⁻¹²⁾ SV : MOZZARELLA STICKS ⁽⁴⁻⁷⁾
SAINT MÔRET ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾
CRÈME DESSERT CHOCOLAT ⁽⁷⁾	POMME AU FOUR ⁽³⁻⁷⁾	TARTE AUX MYRTILLES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	ANANAS	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
ESCALOPE À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	DUO DE CHOU EN RÉMOULADE ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾	OMELETTE RATATOUILLE ⁽⁹⁾	JAMBON BLANC SV/SP : OEUF DUR ⁽⁹⁾	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES
MACARONI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : OEUF DUR SAUCE AUREOLE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ⁽⁷⁾	GRATIN DU VIEUX PORT ⁽⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾
EDAM ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ET BLÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	FROMAGE BLANC VANILLÉ ⁽⁷⁾	BÛCHE DU LIPAT ⁽⁷⁾	PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾
LAIT GÉLIFIÉ CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	BANANE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME ALLÉGÉE	POMME
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES	SALADE DE TOMATE			
GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	RÔTI DE PORC AUX HERBES ⁽⁴⁾ SV/SP : OMELETTE ⁽⁹⁾			
BRIE ⁽⁷⁾	POËLÉ RATATOUILLE ET RIZ CRÉOLE ⁽⁵⁻⁷⁻⁸⁾			
POIRE	FLAN NAPPÉ CARAMEL ⁽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 - Sulfites |
| 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