

## **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 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
SARDINE À L'HUILE <sup>(10)</sup>	(CEBERG	BETTERAVES VINAIGRETTE	JAMBON BLANC SV/SP: MOZZARELLA STICKS(4-7)	GRATIN DE BROCOLIS ET POMME DE TERRE <sup>(7)</sup>
PILON DE POULET RÔTI SV : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS <sup>(4-5)</sup>	PÂTES À LA SICILIENNE <sup>(4-7-10)</sup>	BOEUF BOURGUIGNON <sup>(4-12)</sup> SV : AIGUILLETTES BLÉ ET CAROTTES PANÉES <sup>(4-5-9-12)</sup>	POMMES FRITES	GOUDA <sup>(7)</sup>
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS <sup>(7)</sup>	CAMEMBERT <sup>(7)</sup>	AB CAROTTES VICHY ET RIZ CRÉOLE <sup>(7)</sup>	SAINT MÔRET <sup>(7)</sup>	LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL <sup>(7)</sup>
CRÈME DESSERT AU PRALINÉ <sup>(7)</sup>	FRUITS DE SAISON	Produit de Saison	ORANGE	SPÉCULOOS <sup>(4)</sup>
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
PAMPLEMOUSSE		MERGUEZ SV : MOZZARELLA STICKS <sup>(4-7)</sup>	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES  SV: OMELETTE <sup>(9)</sup>	OEUFS DURS À LA FLORENTINE <sup>(4-7-9)</sup>
NUGGETS DE POISSON <sup>(4-10)</sup>	FÉRIÉ	GRATIN DE BUTTERNUT <sup>(7)</sup>	PURÉE DE CAROTTES <sup>(7)</sup>	ÉPINARD À LA CRÈME ET POMME DE TERRE VAPEUR <sup>(4-7)</sup>
MACARONI AU BEURRE <sup>(4-7-9)</sup>		SAINT-PAULIN <sup>(7)</sup>	EMMENTAL <sup>(7)</sup>	CAMEMBERT <sup>(7)</sup>
YAOURT NATURE SUCRÉ <sup>(7)</sup>		Pomme Pomme	MOUSSE AUX CHOCOLAT AU LAIT <sup>(6-7)</sup>	FRUITS DE SAISON
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
SV: ANTIGASPI	(Freedest)   CEBERG	COLESLAW(8-9)	POTAGE CRÉCY <sup>(7)</sup>	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES
FLAGEOLET SAUCE BEURRE <sup>(7)</sup>	RÔTI DE PORC AUX HERBES <sup>(4)</sup> SV/SP : OMELETTE <sup>(9)</sup>	LASAGNES BOLOGNAISES <sup>(4-7)</sup> SV: LASAGNES ÉPINARDS-CHÈVRE <sup>(4-7)</sup>	FILET DE COLIN SAUCE DIÉPPOISE <sup>(4-5-7-10-11-12)</sup>	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE <sup>(7)</sup>
GOUDA <sup>(7)</sup>	PURÉE DE POTIRON <sup>(7-9)</sup>	VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup>	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES <sup>(4-5-7)</sup>	FROMAGE BLANC SUCRÉ <sup>(7)</sup>
SALADE DE FRUITS FRAIS	PETIT SUISSE SUCRÉ <sup>(7)</sup>	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT <sup>(6-7)</sup>	FRUITS DE SAISON	g-voduit de Scison POMME
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
SAUCISSE DE TOULOUSE  SV/SP: DAHL DE LENTILLES (5)	POTAGE D'HIVER <sup>(5)</sup>	BOEUF STOGANOV <sup>(4-7-12)</sup> SV: FILET DE LIEU SAUCE AURORE <sup>(4-5-7-10-11)</sup>	HACHIS PARMENTIER VEGGE(4-6-7)	CORDON BLEU DE DINDE <sup>(4-6-7-10)</sup> SV : MOZZARELLA STICKS <sup>(4-7)</sup>
LENTILLES À LA PAYSANNE	FILET DE COLIN À LA CRÈME <sup>(7-10)</sup>	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE BATAVIA	POMMES FRITES
BABYBEL <sup>(7)</sup>	RIZ CRÉOLE <sup>(7)</sup>	CARRÉ FRAIS <sup>(7)</sup>	YAOURT AROMATISÉ <sup>(7)</sup>	CAMEMBERT <sup>(7)</sup>
FLAN NAPPÉ CARAMEL <sup>(7)</sup>	POIRE	ORANGE	SABLÉS <sup>(3-4-7-9)</sup>	FRUITS DE SAISON
	•	•	•	·

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 4 - Gluten
- 5 Céléri
- 6 Soja
- 13 Lupin
- 7 Lait
- 10 Poisson
- 11 Mollusques
- 12 Sulfites
- 14 Sésame

## Légende



PRODUIT NORMAND



Produit de

la région

Indication

protégée

géographique





Appelation

d'origine

protégée



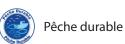












## Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation

