



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

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

Appellation d'origine protégée

Pêche durable

Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation

P. Le Maître, l'Adjoint délégué à l'éducation

Maryse LE BOUETTE