



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
FILET DE COLIN SAUCE CURRY ⁽⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴⁾	POTAGE D'HIVER ⁽⁵⁻⁷⁾	CRÊPE AU FROMAGE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	 CHOU-ROUGE À L'EMMENTAL ⁽⁷⁾	 RÔTI DE BEOUF FROID AUX HERBES  SV : FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽⁵⁻¹⁰⁻¹²⁾
 RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	SAUCISSE KNAKY SV/SP : OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	PILON DE POULET RÔTI SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	TARTIFLETTE ⁽⁷⁾ SV/SP : TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾	RAGOÛT DE LÉGUMES AUX HARICOTS BLANCS
FROMAGE BLANC ⁽⁷⁾	CHOUX DE BRUXELLES SAUCE BEURRE POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	 SALADE VERTE GARNITURE	PORT-SALUT ⁽⁷⁾
 CLÉMENTINE	 KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾	 FRUITS DE SAISON	MINI ROULÉ AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
SARDINE À L'HUILE ⁽¹⁰⁾	POTAGE VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	FEUILLETÉ AU FROMAGE ⁽⁴⁻⁷⁾	LANGUE SAUCE PIQUANTE ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV/SP : OMELETTE ⁽⁹⁾	STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
 CHILI CON CARNE SV : CHILI SIN CARNE	 FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	 ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁾  SV : BLANQUETTE DE COLIN ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁾	POMMES FRITES	 COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾
YAOURT AROMATISÉ ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	POMME DE TERRE VAPEUR ET CAROTTE VICHY ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	ANTIGASPI LAITIERS ⁽⁷⁾
 CLÉMENTINES	BANANE	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	 COMPOTE DE POMME	 ANTIGASPI FRUITS
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
BETTERAVE MIMOSA ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾	 SALADE DE LAITUE AUX NOIX ⁽³⁾	FONDANT DE POULET AUX CHAMPIGNONS ⁽⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾ SV : PAUPIETTE DE SAUMON À LA CRÈME ⁽²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴⁾	POTAGE AUX CAROTTES ⁽⁷⁾	GRATIN POMME DE TERRE CANTALIENNE ⁽⁷⁾ SV : TARTIFLETTE POMME DE TERRE CAROTTES ⁽⁷⁾
 BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾  SV : FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽⁵⁻¹⁰⁻¹¹⁾	HACHIS DE PATATE DOUCE AU CANARD CONFIT ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : PARMENTIER DE BUTTERNUT AU SAUMON ⁽⁷⁻¹⁰⁾	POMMES NOISETTES	 SALADE VERTE GARNITURE	
 COURGETTES SAUTÉES À LA TOMATE ET RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	BÛCHETTE DE NOËL ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	 CANTAL ⁽⁷⁾	CHOUFLEUR AU BEURRE ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾
 ORANGE	 CLÉMENTINES	 DONUTS FESTIF ET CLÉMENTINES ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	RIZ AU LAIT ⁽⁷⁾	 ANTIGASPI FRUITS



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 - Céléri	12 - Sulfites
6 - Soja	13 - Lupin
7 - Lait	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 Maire,
l'Adjoint délégué
à l'éducation
Maryse LE BOUETTE