



# 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI 1

VENDREDI 2

## BONNE ANNÉE

LUNDI 5



OMELETTE<sup>(9)</sup>

MARDI 6



SALADE DE CHOU BLANC

MERCREDI 7

ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME<sup>(4-7)</sup>  
SV : ANTIGASPI

JEUDI 8

FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC<sup>(4-7-10)</sup>  
SV : OMELETTE SAUCE BASQUAISE<sup>(7-9)</sup>

VENDREDI 9

BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE<sup>(4-7)</sup>  
SV : OMELETTE SAUCE BASQUAISE<sup>(7-9)</sup>

MACARONI AU BEURRE<sup>(4-7-9)</sup>

ROTI DE PORC SAUCE GRAND-MÈRE<sup>(4)</sup>  
SV/SP : OEUFS DUR SAUCE AURORA<sup>(4-7-9-12)</sup>

CHOU-FLEUR AU BEURRE<sup>(7)</sup>

FONDUE DE POIREAUX<sup>(7)</sup>

POMMES FRITES

VACHE QUI RIT<sup>(7)</sup>

RAGOÛT DE LÉGUMES AUX HARICOTS BLANCS

BÛCHE DU PILAT<sup>(7)</sup>

POMMES DE TERRE VAPEUR

CANTAL<sup>(7)</sup>

COMPOTE POMME FRAISE

PETIT SUISSE ARÔMATISÉ<sup>(7)</sup>

GALETTE DES ROIS<sup>(3-4-7-9)</sup>

GALETTE DES ROIS<sup>(3-4-7-9)</sup>

POMME

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16



FILET DE POULET AUX ÉPICES<sup>(7-8)</sup>

SV : POISSON MEUNIÈRE<sup>(4-7-9-10)</sup>

TARTIFLETTE<sup>(7)</sup>

SV/SP : TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE<sup>(7)</sup>



FILET DE COLIN MEUNIÈRE<sup>(4-7-9-10)</sup>

POTAGE D'HIVER<sup>(5-7)</sup>



BOEUF STROGANOV<sup>(4-7-12)</sup>

SV : OMELETTE NATURE<sup>(9)</sup>



CURRY DE LÉGUMES ET RIZ<sup>(7-8)</sup>



SALADE VERTE



BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES<sup>(4-5-7)</sup>

DAHL DE LENTILLES



HARICOTS VERTS VAPEUR<sup>(7)</sup>



FROMAGE AIL ET FINES HERBES<sup>(7)</sup>



YAOURT AUX FRUITS<sup>(7)</sup>

ANTIGASPI<sup>(7)</sup>

CAMEMBERT<sup>(7)</sup>



BABYBEL<sup>(7)</sup>



CLÉMENTINES



SABLÉS<sup>(3-4-7-9)</sup>

BANANE

MINI ROULÉ AU CHOCOLAT<sup>(4-6-7-9)</sup>



FRUITS DE SAISON

LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22

VENDREDI 23



DOS DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE<sup>(10)</sup>



POTAGE CRÉCY<sup>(7)</sup>



SAUTÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE<sup>(7-12)</sup>

SV : AIGUILLETTES BLÉ ET CAROTTES PANÉES<sup>(4-5-9-12)</sup>



MÂCHE À L'ÉMMENTAL<sup>(7)</sup>



CHIPOLATAS



SV/SP : FILET DE COLIN MEUNIÈRE<sup>(4-7-9-10)</sup>



POÊLÉ RATATOUILLE ET SEMOULE<sup>(4-5-8)</sup>



VÉGÉTAL BLÉ, LENTILLES, CHAMPIGNONS ET COURGETTES<sup>(4)</sup>



TORTIS GRATINÉS<sup>(4-7)</sup>



RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES

SV : OMELETTE AU FROMAGE<sup>(7-9)</sup>



POMMES FRITES



Gouda<sup>(7)</sup>



SAINT MÔRET<sup>(7)</sup>

YAOURT NATURE SUCRÉ<sup>(7)</sup>

GRATIN DE BROCOLIS<sup>(4-7)</sup>



ANTIGASPI<sup>(7)</sup>



ORANGE



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR<sup>(6-7)</sup>

SPÉCULOS<sup>(4)</sup>

FROMAGE BLANC AUX FRUITS<sup>(7)</sup>



FLAN GÉLIFIÉ VANILLE<sup>(7)</sup>

LUNDI 26

MARDI 27

MERCREDI 28

JEUDI 29

VENDREDI 30



BOULETTES ET MERGUEZ<sup>(5-6)</sup>

SV : COUSCOUS VÉGÉTARIEN<sup>(4-7-12)</sup>



CRÈME DE POTIRON<sup>(7)</sup>

OMELETTE SAUCE BASQUAISE<sup>(7-9)</sup>



DUO DE CAROTTE ET CHOU ROUGE AUX DÉS D'ÉMMENTAL<sup>(7)</sup>



SAUTÉ DE DINDE FORESTIER



SV : OEUFS DUR SAUCE AURORA<sup>(4-7-9-12)</sup>

SEMOULE<sup>(4)</sup>



BRANDADE DE POISSON<sup>(7-10)</sup>

POTATOES



BOULETTES BOEUF À LA TOMATE<sup>(4-7)</sup>



SV : BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES<sup>(4-5)</sup>

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<sup>(7)</sup>

VACHE QUI RIT<sup>(7)</sup>



SALADE VERTE

CAMEMBERT<sup>(7)</sup>



MACARONI AU BEURRE<sup>(4-7-9)</sup>



EDAM<sup>(7)</sup>

BANANE



PETIT SUISSE SUCRÉ<sup>(7)</sup>

COMPOTE POMME



CLÉMENTINES



MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT<sup>(4-6-7-9)</sup>

**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](http://www.ville-barentin.fr)**

### LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS

- 1 - Arachide
- 2 - Crustacés
- 3 - Fruits à coques
- 4 - Gluten
- 5 - Céleri
- 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 |  |                 |