



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	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
OMELETTE ⁽⁹⁾	SALADE DE CHOU BLANC	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : ANTIGASPI	FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : OMELETTE SAUCE BASQUAISE ⁽⁷⁻⁹⁾
MACARONI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	ROTI DE PORC SAUCE GRAND-MÈRE ⁽⁴⁾ SV/SP : OEUF DUR SAUCE AUREOLE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	CHOU-FLEUR AU BEURRE ⁽⁷⁾	FONDUE DE POIREAUX ⁽⁷⁾	POMMES FRITES
VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	RAGOÛT DE LÉGUMES AUX HARICOTS BLANCS	BÛCHE DU PILAT ⁽⁷⁾	POMMES DE TERRE VAPEUR	CANTAL ⁽⁷⁾
COMPOTE POMME FRAISE	PETIT SUISSE AROMATISÉ ⁽⁷⁾	GALETTE DES ROIS ⁽³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	GALETTE DES ROIS ⁽³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	POMME
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
FILET DE POULET AUX ÉPICES ⁽⁷⁻⁸⁾ SV : POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	TARTIFLETTE ⁽⁷⁾ SV/SP : TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾	FILET DE COLIN MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	POTAGE D'HIVER ⁽⁵⁻⁷⁾	BOEUF STROGANOV ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV : OMELETTE NATURE ⁽⁹⁾
CURRY DE LÉGUMES ET RIZ ⁽⁷⁻⁸⁾	SALADE VERTE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	DAHL DE LENTILLES	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾
FROMAGE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	ANTIGASPI ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾
CLÉMENTINES	SABLÉS ⁽³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	BANANE	MINI ROULÉ AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	FRUITS DE SAISON
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
DOS DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE ⁽¹⁰⁾	POTAGE CRÉCY ⁽⁷⁾	SAUTÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE ⁽⁷⁻¹²⁾ SV : AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	MÂCHE À L'ÉMMENTAL ⁽⁷⁾	CHIPOLATAS SV/SP : FILET DE COLIN MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾
POÊLÉ RATATOUILLE ET SEMOULE ⁽⁴⁻⁵⁻⁸⁾	VÉGÉTAL BLÉ, LENTILLES, CHAMPIGNONS ET COURGETTES ⁽⁴⁾	TORTIS GRATINÉS ⁽⁴⁻⁷⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	POMMES FRITES
GOUDA ⁽⁷⁾	SAINT MÔRET ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	GRATIN DE BROCOLIS ⁽⁴⁻⁷⁾	ANTIGASPI ⁽⁷⁾
ORANGE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ⁽⁶⁻⁷⁾	SPÉCULOS ⁽⁴⁾	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾	FLAN GÉLIFIÉ VANILLE ⁽⁷⁾
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
BOULETTES ET MERGUEZ ⁽⁵⁻⁶⁾ SV : COUSCOUS VÉGÉTARIEN ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾	CRÈME DE POTIRON ⁽⁷⁾	OMELETTE SAUCE BASQUAISE ⁽⁷⁻⁹⁾	DUO DE CAROTTE ET CHOU ROUGE AUX DÉS D'ÉMMENTAL ⁽⁷⁾	SAUTÉ DE DINDE FORRESTIER SV : OEUF DUR SAUCE AUREOLE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾
SEMOULE ⁽⁴⁾	BRANDADE DE POISSON ⁽⁷⁻¹⁰⁾	POTATOES	BOULETTES BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ⁽⁷⁾
VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	SALADE VERTE	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	MACARONI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	EDAM ⁽⁷⁾
BANANE	PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	COMPOTE POMME	CLÉMENTINES	MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾

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 - Célééri

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

MAIRIE DE BARENTIN (Seine-Maritime)

P. Le Maire, l'Adjointe déléguée à l'éducation
Maryse LE BOUETTE