



FÉVRIER 2026

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 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
CARBONNARA ⁽⁷⁻⁹⁾ SV/SP: SAUMON SAUCE À L'ÉMMENTAL RAPÉ ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	PÂTÉ DE CAMPAGNE ⁽⁴⁾ SV/SP: MAQUEREAU AU VIN BLANC ⁽¹⁰⁾	AIGUILLETTES DE DINDE AU PAPRIKA SV: AIGUILLETTES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	POTAGE D'HIVER ⁽⁵⁻⁷⁾	BOEUF STOGANOV ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV: FILET DE COLIN PANÉ ⁽¹⁰⁾
MACARONIS ⁽⁴⁾	FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽¹⁰⁻⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	AIGUILLETTES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	POMMES DE TERRE VAPEUR
ANTIGASPI ⁽⁷⁾	BROCOLIS AU BEURRE ET POMMES DE TERRE FONDANTES ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾	EDAM ⁽⁷⁾
CRÊPES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	FLAN GÉLIFIÉ VANILLE ⁽⁷⁾	CLÉMENTINES	YAOURT À BOIRE ⁽⁷⁾	Produit de Saison AB POMME
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
SAUCISSE PUR VOLAILLE SV: POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV: OEUFS DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁾ SV: TOMATE FARCIE VÉGÉTARIENNE ⁽⁴⁾	POTAGE VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	PILON DE POULET RÔTI SV: NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS ⁽⁴⁻⁵⁾
FLAGEOLET SAUCE AU BEURRE ⁽⁷⁾	PURÉE DE CAROTTES ⁽⁷⁾	RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	TARTE AUX 4 FROMAGES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	POMMES FRITES
EMMENTAL ⁽⁷⁾	PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	TOMME ⁽⁷⁾	SALADE VERTE	ANTIGASPI ⁽⁷⁾
Produit de Saison POMME	BANANE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	CRÈME DÉSSERT AU PRALINÉ ⁽⁷⁾	COMPOTE POMME FRAISE
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
PÂTÉ DE CAMPAGNE ⁽⁴⁾ SV/SP: SARDINE À L'HUILE ⁽¹⁰⁾	BOLOGNAISE ⁽⁷⁾ SV: SICILIENNE ⁽⁵⁻⁷⁻¹⁰⁾	DUO DE CAROTTE ET CÉLÉRI ⁽⁵⁾	BETTERAVES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE ⁽⁷⁾
ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV: OEUFS DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	MACARONI ⁽⁴⁻⁹⁾	FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽¹⁰⁾	GRATIN COMTOIS ⁽³⁻⁷⁾	TARTIFLETTE ⁽⁷⁾ SV/SP: TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾
PETITS POIS ET CHAMPIGNONS AU JUS	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	COURGETTES SAUTÉES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC SUCRÉ ⁽⁷⁾
YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	BEIGNET ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	KIWI	MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	ANANAS
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
FILET DE SAUMON À LA NORMANDE ⁽⁷⁻¹⁰⁻¹²⁾	OEufs durs à la florentine ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE ⁽⁴⁻⁹⁻⁷⁾	MACÉDOINE SURIMI MAYONNAISE ⁽⁸⁻⁹⁻¹⁰⁾
RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	POMMES DE TERRE VAPEUR	CROQUE MONSIEUR AU JAMBON ET AU CANTAL ⁽⁴⁻⁷⁾ SV/SP: CROQUE MONSIEUR 3 FROMAGES ⁽⁴⁻⁷⁾	BOEUF BOURGUIGNON ⁽⁴⁻¹²⁾ FILET DE LIEU SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	COUCOUS BOULETTES ET MERGEZ ⁽⁴⁻⁵⁻⁶⁾ SV: COUCOUS VÉGÉTARIEN ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾
YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ⁽⁷⁾	BÛCHE DE PILAT ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾	FROMAGE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾
SABLÉS ⁽⁴⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	BANANE	COCKTAIL DE FRUITS	LAIT GÉLIFIÉ CHOCOLAT ⁽⁷⁾	CRÈME DÉSSERT À LA CRÈME VANILLE ⁽⁷⁾

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 - Céleri	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		Pêche durable
	Indication géographique protégée						

Maryse Le Bouëtte
Adjointe au Maire en charge de l'éducation



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