



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'ÉMENTAL RAPÉ ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	 PÂTÉ DE CAMPAGNE ⁽⁴⁾ SV/SP : MAQUEREAU AU VIN BLANC ⁽¹⁰⁾	 AIGUILLETES DE DINDE AU PAPRIKA SV: AIGUILLETES 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⁾	AIGUILLETES 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⁾	 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 : OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	 ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾ 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⁾
 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: OEUF 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⁾	 COUSCOUS BOULETTES ET MERGEZ ⁽⁴⁻⁵⁻⁶⁾ SV : COUSCOUS 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

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 Maire,
l'Adjoint délégué
à l'éducation
Maryse LE BOUETTE