



# MARS 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
BETTERAVES JACQUELINE <sup>(12)</sup>  MACARONIS À LA CARBONARA <sup>(4-7)</sup> SV/SP : MACARONIS AU SAUMON ET À L'ÉMMENTAL RAPÉ <sup>(4-7-9-10)</sup>	HACHIS PARMENTIER <sup>(4-7)</sup> SV : HACHIS PARMENTIER VÉGÉ <sup>(4-5)</sup>  LAITUE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE POULETTÉ <sup>(4-5-7)</sup> SV : OEUFS DURS SAUCE AURORE <sup>(7-9)</sup>  RIZ CRÉOLE ET CAROTTES VICHY <sup>(7)</sup>	LANGUE SAUCE PIQUANTE <sup>(4-7-8-12)</sup> SV : BOULETTES VÉGÉ À LA SAUCE TOMATE <sup>(4-5)</sup>  POMMES FRITES	SALADE DE CHOU À LA VINAIGRETTE  GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup>
FROMAGE BLANC SUCRÉ <sup>(7)</sup>  COOKIE TOUT CHOCOLAT <sup>(4-7-9)</sup>	BABYBEL <sup>(7)</sup>  MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT <sup>(6-7)</sup>	VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup>  CRÈME RENVERSÉE <sup>(7)</sup>	FROMAGE AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup>  ORANGE SANGUINE	BRIE FERMIER <sup>(7)</sup>  TARTE AUX POMMES <sup>(4-7-9)</sup>
<b>LUNDI 9</b> 	<b>MARDI 10</b>	<b>MERCREDI 11</b>	<b>JEUDI 12</b>	<b>VENDREDI 13</b>
OEufs durs à la florentine <sup>(4-7-9)</sup>  POMME DE TERRE VAPEUR	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME <sup>(4-7)</sup> SV : NUGGETS DE POISSON <sup>(4-10)</sup>  PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS <sup>(5)</sup>	CÉLERI REMOULADE <sup>(5-7-8-9-12)</sup>  MACARONIS AU SAUMON ET À L'ÉMMENTAL RAPÉ <sup>(4-7-9-10)</sup>	POTAGE D'HIVER <sup>(5-7)</sup>  FILET DE COLIN À LA CRÈME <sup>(7-10)</sup>	CRÊPE AU FROMAGE <sup>(4-7-9)</sup>  RÔTI DE PORC AUX HERBES <sup>(4)</sup> SV : OMELETTE <sup>(9)</sup>
CHANTENEIGE <sup>(7)</sup>  BANANE	YAOURT NATURE SUCRÉ <sup>(7)</sup>  MADELEINE COQUILLE <sup>(4-9)</sup>	CAMEMBERT FERMIER <sup>(7)</sup>  ORANGE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS <sup>(7)</sup>  FLAN GÉLIFIÉ VANILLE <sup>(7)</sup>	FLAGEOLET SAUCE AU BEURRE <sup>(7)</sup>  FRUITS ANTIGASPI
<b>LUNDI 16</b>	<b>MARDI 17</b>	<b>MERCREDI 18</b>	<b>JEUDI 19</b> 	<b>VENDREDI 20</b>
PÂTÉ DE CAMPAGNE <sup>(4)</sup> SV/SP : MAQUEREAU AU VIN BLANC <sup>(10)</sup>  FILET DE COLIN À LA CRÈME <sup>(7-10)</sup>  BROCOLIS AU BEURRE ET POMME DE TERRE VAPEUR <sup>(7)</sup>  COMPOTE POMME	POTAGE CRÉCY <sup>(7)</sup>  PILON DE POULET RÔTI SV : STEAK FROMAGER <sup>(4-7)</sup>  HARICOTS VERTS PERSILLÉS <sup>(7)</sup>  CRÈME DESSERT À LA VANILLE <sup>(7)</sup>	OMELETTE <sup>(9)</sup>  COQUILLETTES AU BEURRE <sup>(4-7)</sup>  COULOMMIERS <sup>(7)</sup>  RIZ AU LAIT <sup>(7)</sup>	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE <sup>(7)</sup>  LAITUE  FROMAGE BLANC VANILLE <sup>(7)</sup>  POMME	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS <sup>(4-12)</sup> SV : NUGGETS DE POISSON <sup>(4-10)</sup>  POMMES FRITES  VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup>  OEUFS DURS SAUCE AURORE <sup>(7-9)</sup>  ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE VAPEUR <sup>(4-7)</sup>  FROMAGE BLANC AUX FRUITS <sup>(7)</sup>
<b>LUNDI 23</b>	<b>MARDI 24</b>	<b>MERCREDI 25</b>	<b>JEUDI 26</b>	<b>VENDREDI 27</b> 
BLANQUETTE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE <sup>(4-5-7)</sup> SV : OEUFS DURS SAUCE AURORE <sup>(7-9)</sup>  CAROTTES VICHY <sup>(7)</sup>  CARRÉ FRAIS <sup>(7)</sup>  MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT <sup>(6-7)</sup>	RADIS AU BEURRE <sup>(7)</sup>  GRATIN BRETON <sup>(7-10)</sup>  YAOURT NATURE SUCRÉ <sup>(7)</sup>  GALETTE BRETONNE <sup>(4-7-9)</sup>	MAQUEREAU AU VIN BLANC <sup>(10)</sup>  ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE <sup>(4-7-8-12)</sup> SV : OMELETTE <sup>(9)</sup>  POËLÉE DE PERLES À LA FORESTIERE <sup>(4-7)</sup>  ORANGE	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : NUGGETS DE POISSON <sup>(4-10)</sup>  MACARONIS AU BEURRE <sup>(4-7-9)</sup>  MIMOLETTE <sup>(7)</sup>  POMME	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  OEUFS DURS SAUCE AURORE <sup>(7-9)</sup>  ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE VAPEUR <sup>(4-7)</sup>  FROMAGE BLANC AUX FRUITS <sup>(7)</sup>
<b>LUNDI 30</b>	<b>MARDI 31</b>			
JAMBON BLANC SV/SP : SAUMON À L'ÉMMENTAL <sup>(4-7-9-10)</sup>  FUSILLI AU BEURRE <sup>(4-7)</sup>  YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS <sup>(7)</sup>  GALETTE BRETONNE <sup>(4-7-9)</sup>	TABOULÉ À L'ORIENTAL <sup>(4)</sup>  PILON DE POULET RÔTI SV : AIGUILLETTES BLÉ ET CAROTTES PANÉES <sup>(4-5-9-12)</sup>  BROCOLIS RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE ET AU CURCUMA  BANANE			

*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	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	
	Produit de la région		France AgriMer Aide UE		Viande bovine Française	
	Indication géographique protégée		Appellation d'origine protégée		Pêche durable	

