



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.

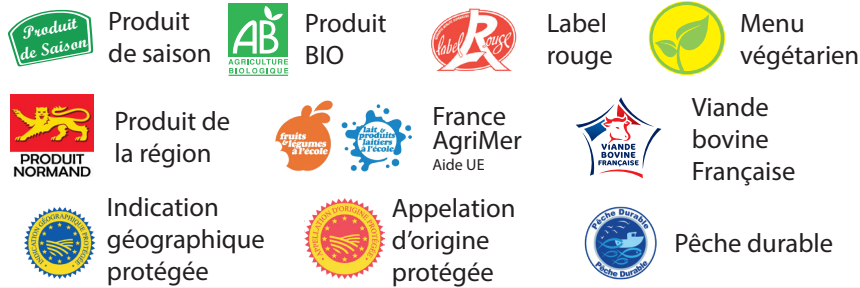
LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6 
BETTERAVES JACQUELINE ⁽¹²⁾	HACHIS PARMENTIER ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : HACHIS PARMENTIER VEGGÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	 AIGUILLETES DE POULET SAUCE POULETTE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾ SV : OEU F DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	LANGUE SAUCE PIQUANTE ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV : BOULETTES VÉGÉ À LA SAUCE TOMATE ⁽⁴⁻⁵⁾	SALADE DE CHOU À LA VINAIGRETTE
MACARONIS À LA CARBONARA ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾ SV/SP : MACARONIS AU SAUMON ET À L'ÉMMENTAL RAPÉ ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	 LAITUE	 RIZ CRÉOLE ET CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾	POMMES FRITES	GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾
FROMAGE BLANC SUCRÉ ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	FROMAGE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	 BRIE FERMIER ⁽⁷⁾
COOKIE TOUT CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁶⁻⁷⁾	CRÈME RENVERSÉE ⁽⁷⁾	 ORANGE SANGUINE	TARTE AUX POMMES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
LUNDI 9 	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
OEUFS DURS À LA FLORENTINE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	 ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	 CÉLERI REMOULADE ⁽⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁾	POTAGE D'HIVER ⁽⁵⁻⁷⁾	CRÊPE AU FROMAGE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
POMME DE TERRE VAPEUR	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	MACARONIS AU SAUMON ET À L'ÉMMENTAL RAPÉ ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	 RÔTI DE PORC AUX HERBES ⁽⁴⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾
CHANTENEIGE ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	 CAMEMBERT FERMIER ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	FLAGEOLET SAUCE AU BEURRE ⁽⁷⁾
BANANE	MADELINE COQUILLE ⁽⁴⁻⁹⁾	 ORANGE	FLAN GÉLIFIÉ VANILLE ⁽⁷⁾	FRUITS ANTIGASPI
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19 	VENDREDI 20
 PÂTÉ DE CAMPAGNE ⁽⁴⁾ SV/SP : MAQUEREAU AU VIN BLANC ⁽¹⁰⁾	POTAGE CRÉCY ⁽⁷⁾	OMELETTE ⁽⁹⁾	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾	 SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS ⁽⁴⁻¹²⁾ SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾
 FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	 PILON DE POULET RÔTI SV : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	 COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	 LAITUE	POMMES FRITES
BROCOLIS AU BEURRE ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	COULOMMIERS ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC VANILLE ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾
COMPOTE POMME	CRÈME DESSERT À LA VANILLE ⁽⁷⁾	RIZ AU LAIT ⁽⁷⁾	 POMME	   KIWI
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27 
 BLANQUETTE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾ SV : OEU F DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	 RADIS AU BEURRE ⁽⁷⁾	MAQUEREAU AU VIN BLANC ⁽¹⁰⁾	 RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	 CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾	 GRATIN BRETON ⁽⁷⁻¹⁰⁾	 ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV / SP : OMELETTE ⁽⁹⁾	MACARONIS AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	OEU F DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾
CARRÉ FRAIS ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	POÊLÉE DE PERLES À LA FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾	MIMOLETTE ⁽⁷⁾	ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁴⁻⁷⁾
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁶⁻⁷⁾	GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	 ORANGE	   POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾
LUNDI 30	MARDI 31			
JAMBON BLANC SV/SP : SAUMON À L'ÉMMENTAL ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	 TABOULÉ À L'ORIENTAL ⁽⁴⁾			
 FUSILLI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	 PILON DE POULET RÔTI SV : AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾			
YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ⁽⁷⁾	BROCOLIS RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE ET AU CURCUMA			
GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	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

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 1 - Arachide | 8 - Moutarde |
| 2 - Crustacés | 9 - Oeufs |
| 3 - Fruits à coques | 10 - Poisson |
| 4 - Gluten | 11 - Mollusques |
| 5 - Céléri | 12 - Sulfités |
| 6 - Soja | 13 - Lupin |
| 7 - Lait | 14 - Sésame |

Légende



Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation



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