



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.

		MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
		MACÉDOINE DE LÉGUMES RÉMOULADE ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV: BOULETTES SARRASIN LENTILLES AUX LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁾	OMELETTE ⁽⁹⁾
		GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS ⁽⁴⁻⁵⁻⁸⁾	POMMES FRITES
		BÛCHE DU PILAT ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾
		FRUITS DIVERS	CRÈME DESSERT AU PRALINÉ ⁽⁷⁾	ORANGE
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SARDINE À LA TOMATE ⁽¹⁰⁾	CARBONNADE FLAMANDE ⁽⁵⁻⁸⁻¹²⁾ SV/SP: STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	BETTERACES ROUGES PERSILLÉES
FÉRIÉ	BLANQUETTE DE COLIN ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	BLANQUETTE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾ SV: OEUF DUR ⁽⁹⁾	POMMES FRITES	GRATIN DE BROCOLIS ET POMME DE TERRE ⁽⁷⁾
	RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	PETITS POIS ET CHAMPIGNONS AU JUS ⁽⁵⁾	BRIE ⁽⁷⁾	COMTÉ ⁽⁷⁾
	YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	FRAOMAGE BLANC VANILLE ⁽⁷⁾	POMME	KIWI
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MACARONIS À LA CARBONARA ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾ SV/SP: NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	RADIS ⁽⁷⁾	OEUFS DURS À LA FLORENTINE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV: POISSON ⁽¹⁰⁾	CRÊPE AU FROMAGE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾
SALADE VERTE	COLOMBO DE VOLAILLE ⁽⁸⁾ SV: OMELETTE ⁽⁹⁾	POMMES DE TERRE FONDANTES	BROCOLIS ET BLÉ AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾
VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	RIZ PILAF ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	LAIT GÉLIFIÉ CHOCOLAT ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC NATURE ⁽⁷⁾
COMPOTE POMME FRAISE	YAOURT SAUCE CARAMEL ⁽⁷⁾	POIRE	BANANE	ANANAS
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
BOLOGNAISE POIS CHICHE ⁽⁵⁾	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CÔTE DE PORC PAYSANNE ⁽⁴⁻⁸⁾ SV/SP: AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	CHOU BLANC ÉMINCÉ À LA MIMOLETTE ⁽⁷⁾	TARTIFLETTE ⁽⁷⁾ SV/SP: TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾
FUSILLI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	PILON DE POULET RÔTI SAUCE ÉCHALOTE SV: FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	SALADE LAITUE
CHANTENEIGE ⁽⁷⁾	POTATOES	TOMME ⁽⁷⁾	SEMOULE ⁽⁴⁾	COULOMMIERS ⁽⁷⁾
BROWNIE AU CHOCOLAT ⁽⁴⁾	YAOURT AROMATISÉ ⁽⁷⁾	BANANE	KIWI	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	
ÉMINCÉ DE DINDE AU CIDRE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁾ SV: OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	SALADE DE TOMATES	AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	BOEUF BOURGUIGNON ⁽⁴⁻¹²⁾ SV: STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	
TORTIS AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽¹⁰⁾	DAHL DE LENTILLES ⁽⁵⁾	POMMES FRITES	
BRIE ⁽⁷⁾	CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE PERSILLÉS ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	EDAM ⁽⁷⁾	
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	TARTE AUX POMMES ⁽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

2 - Crustacés

3 - Fruits à coques

4 - Gluten

5 - Céléri

6 - Soja

7 - Lait
- 8 - Moutarde

9 - Oeufs

10 - Poisson

11 - Mollusques

12 - Sulfités

13 - Lupin

14 - Sésame

Légende



Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation