



MAI 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.

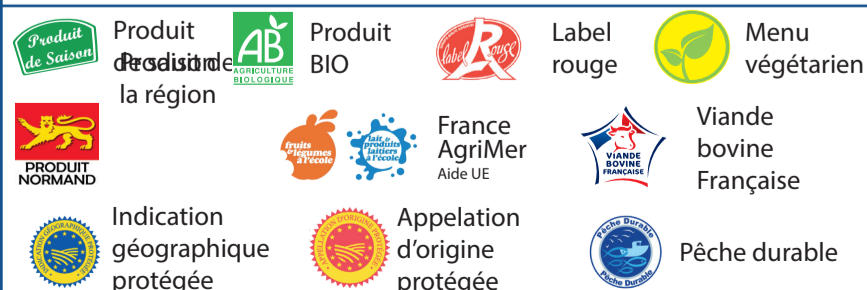
LUNDI 5	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
RADIS AU BEURRE ⁽⁷⁾	SAUCISSE DE TOULOUSE SV/SP : FILET DE COLIN PANÉ ⁽¹⁰⁾	FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	ICEBERG	
OMELETTE À LA SAUCE TOMATE ⁽⁷⁻⁹⁾	PURÉE DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE ⁽⁷⁾	CAROTTES VICHY ET POMMES DE TERRE FONDANTES ⁽⁷⁾	GRATIN DE RAVIOLI DE BOEUF ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁾ SV: GRATIN DE RAVIOLI DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	FÉRIÉ
COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	PETIT COTENTIN ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC VANILLE ⁽⁷⁾	
POIRE AU SIROP	COOKIE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	FRUITS DE SAISON	
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	MACARONI À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV: OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾		
RÖSTI POMMES DE TERRE ET LÉGUMES ⁽⁴⁾	LAITUE	PETIT POIS ET CHAMPIGNONS AU JUS ⁽⁵⁾	FÉRIÉ	CONGÉS
PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	FROMAGE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾		
GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	MELON JAUNE	PÊCHE		
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
QUENELLE DE BROCHET ⁽⁴⁻⁹⁻¹⁰⁾	TOMATES	SALADE DE CONCOMBRE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE ⁽⁷⁻¹²⁾ SV: OMELETTE ⁽⁹⁾	CAROTTES RAPÉES
RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	CHIPOLATAS SV/SP : OEUF DUR ⁽⁹⁾	ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV: NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	POMMES FRITES	VÉGÉTAL BLÉ, CHAMPIGNONS ET COURGETTES ⁽⁴⁻⁵⁾
CARRÉ FRAIS ⁽⁷⁾	LENTILLES AU JUS	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	YAOURT AROMATISÉ ⁽⁷⁾	PETIT SUISSE AROMATISÉ ⁽⁷⁾	POMME	BANANE
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
CORDON BLEU ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾ SV: STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	BETTERAVES ROUGE PERSILLÉES	CRÊPE AU FROMAGE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	MELON CHARENTAIS	RADIS AU BEURRE ⁽⁷⁾
POMMES NOISETTES	PÂTES À LA SICILIENNE ⁽⁴⁻⁷⁾	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV: BOLOGNAISE VÉGÉTALE ⁽⁷⁾	DOS DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE ⁽¹⁰⁾	CLAFOUTIS DE COURGETTES ⁽⁷⁻⁹⁾
VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC VANILLE ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE ⁽⁴⁻⁷⁾	GOUDA ⁽⁷⁾
POMME	FRAISES	ÉCLAIR AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	BANANE
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	

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 - Célééri
- 6 - Soja
- 7 - Lait
- 8 - Moutarde
- 9 - Oeufs
- 10 - Poisson
- 11 - Mollusques
- 12 - Sulfités
- 13 - Lupin
- 14 - Sésame

Légende



Gilles AMANIEU

Adjoint au Maire en charge de l'éducation et de la culture

