



JUIN 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.

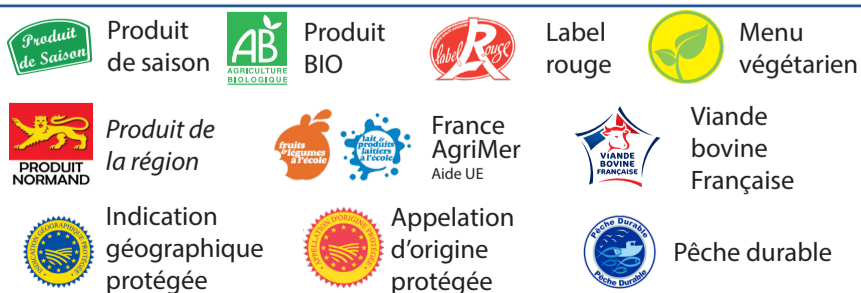
LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
MELON CHARANTAIS	FILET DE COLIN SAUCE AU BASILIC ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	CAROTTES RÂPÉES	PILON DE POULET RÔTI SV : GALETTE VÉGÉTALE BOULGOUR/LENTILLES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	LAITUE VINAIGRETTE
COQUILLETTE BOLOGNAISE VEGETALE ⁽⁴⁻⁵⁾	RIZ ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES ⁽⁷⁾	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	POMMES FRITES	OEUF DUR ⁽⁹⁾
SAINT-PAULIN ⁽⁷⁾	YAOURT AROMATISÉ ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾	CAMEMBERT FERMIER ⁽⁷⁾	CAROTTES À LA CRÈME ET BLÉ ⁽⁴⁻⁷⁾
MOUSSE AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	NECTARINE	ABRICOT	PÊCHE	YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
TOMATES VINAIGRETTE	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : OMELETTE NATURE ⁽⁹⁾	ROTI DE DINDE AU JUS ⁽⁵⁾ SV : FILET DE COLIN PANÉ ⁽⁹⁾	COMCOMBRE À LA VINAIGRETTE	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾
FILET DE COLIN SAUCE CURRY ⁽⁷⁻⁸⁻¹⁰⁾	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	RIZ AUX PETITS LÉGUMES ⁽⁵⁻⁷⁾	GALETTE VÉGÉTALE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾
RIZ CRÉOLE ET BRUNOISE DE LÉGUMES AU BEURRE ⁽⁵⁻⁷⁾	PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	EMMENTAL ⁽⁷⁾	PURÉE DE CAROTTES ⁽⁷⁾	GOUDA ⁽⁷⁾
FLAN NAPPÉ CARAMEL ⁽⁷⁾	TARTE CRUMBLE POIRES CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	PÊCHE	FROMAGE BLANC SUCRÉ ⁽⁷⁾	MELON JAUNE
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
AIGUILLETTE DE DINDE AU PAPRIKA SV : OEUF DUR ⁽⁹⁾	CHILI SIN CARNE	MELON CHARENTAIS	BETTERAVES VINAIGRETTE	PARMENTIER DE CABILAUD ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾
HARICOTS BEURRE ⁽⁷⁾	RIZ PILAF ⁽⁷⁾	CARBONADE DE DINDE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV : QUENELLE DE BROCHET ⁽⁴⁻⁹⁻¹⁰⁾	SAUCISSE PUR VOLAILLE STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	SALADE VERTE
PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	MIMOLETTE ⁽⁷⁾	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	POMMES FRITES	EMMENTAL ⁽⁷⁾
FRAISES AU SUCRE	NECTARINE	LAIT GÉLIFIÉ CHOCOLAT ⁽⁷⁾	FLAN NAPPÉ CARAMEL ⁽⁷⁾	ABRICOT
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
PILON DE POULET RÔTI SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS	SALADE DE TOMATES
POTATOES	BOLOGNAISE ⁽⁷⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	OEUF DUR MAYONNAISE ⁽⁸⁻⁹⁾	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE ⁽²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	CURRY DE LÉGUMES, LENTILLES ET BOULGOUR ⁽⁴⁻⁸⁾
VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	FUSILLI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	TABOULÉ ⁽⁴⁾	CAROTTES VICHY ET BOULGOUR ⁽⁴⁻⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾
ABRICOT	FROMAGE BLANC SUCRÉ ⁽⁷⁾	CRÈME DESSERT AU PRALINÉ ⁽⁷⁾	YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾	ÉCLAIR AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI	JEUDI	
STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	SAUTÉ DE VEAU MARENGO ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV : DOS DE CABILAUD À LA PROVENÇALE ⁽¹⁰⁾			
BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	FLAGEOLET SAUCE BEURRE ⁽⁷⁾			
PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	GOUDA ⁽⁷⁾			
FLAN PATISSIER ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	NECTARINE			

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



Gilles AMANIEU

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

