



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.

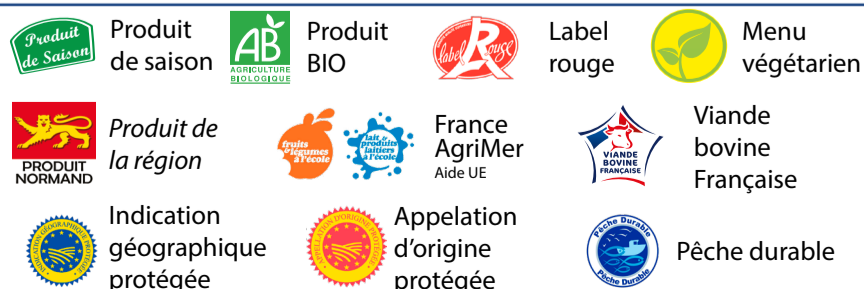
LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
OMELETTE SAUCE BASQUAISE ⁽⁷⁻⁹⁾	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES	PILON DE POULETS RÔTI SV : OEUF DUR MAYONNAISE ⁽⁸⁻⁹⁾	MELON CHARENTAIS	EMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA SV : AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾
HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	TABOULÉ ET CHIPS ⁽⁴⁾	EMINCÉ DE BOEUF AUX CAROTTES ⁽⁴⁾ SV : OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	POMMES NOISETTES
VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	CANTAL ⁽⁷⁾	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	CARRÉ FRAIS ⁽⁷⁾
FINANCIER ⁽³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾	FROMAGE BLANC COULIS AU FRUITS ⁽⁷⁾	BANANE	CRÈME DESSERT AU CARAMEL ⁽⁷⁾	PRUNE
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	COQUILLETES BOLOGNAISE VEGETALE ⁽⁴⁻⁵⁾	ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SVSP : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	SALADES DE TOMATES	NUGGETS DE POULETS ⁽⁴⁾ SV : NUGGETS DE BLÉ CROUTILANTS ⁽⁴⁻⁵⁾
RÖSTI POMMES DE TERRE - LÉGUME ⁽⁴⁾	SALADE VERTE	PETIT POIS ET CHAMPIGNONS AU JUS ⁽⁵⁾	QUENELLE DE BROCHET ⁽⁴⁻⁹⁻¹⁰⁾	FUSILLI AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾
PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	FROMAGE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	RIZ CÉOLE ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾
GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	MELON JAUNE	PÊCHE	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	RAISINS BLANCS
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
MERGUEZ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	AIGUILLETES DE POULET AU PAPRIKA SV : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	BLANQUETTE DE COLIN ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	CAROTES RÂPÉES VINAIGRETTE	OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾
SEMOULE À L'ORIENTALE ⁽⁴⁾	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	RIZ CRÉOLE ET CHAMPIGNONS ⁽⁷⁾	LASAGNES BOLOGNAISES ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : SPAGHETTI BOLOGNAISE VÉGÉTALE ⁽⁴⁻⁷⁾	HARICOTS VERT VAPEUR ⁽⁷⁾
YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	COULOMMIERS ⁽⁷⁾	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾
ABRICOT		CERISES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	NECTARINE
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
MELON CHARENTAIS	FILET DE COLIN SAUCE AU BASILIC ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	COMCOMBRE	RADIS AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE ⁽⁷⁾	LAITUE VINAIGRETTE
CURRY DE LENTILLES ET BLÉ ⁽⁴⁻⁵⁾	CAROTTES VICHY ET RIZ ⁽⁷⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : POISSON MEUNIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	PILON DE POULE RÔTI SV : NUGGETS DE BLÉ CROUTILANTS ⁽⁴⁻⁵⁾	THON MAYONNAISE ⁽⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾
BRIE FERMIER ⁽⁷⁾	EDAM ⁽⁷⁾	COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	RÖSTI POMMES DE TERRE - LÉGUMES ⁽⁴⁾	SALADE DE PÂTES, OLIVES, CAROTTES, CONCOMBRES ⁽⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁾
FROMAGE BLANC SUCRÉ AUX FRUITS ROUGES ⁽⁷⁾	NECTARINE	BROWNIE ⁽⁴⁾	PÊCHE	YAOURT AUX FRUITS ⁽⁷⁾

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

