



SEPTEMBRE 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.

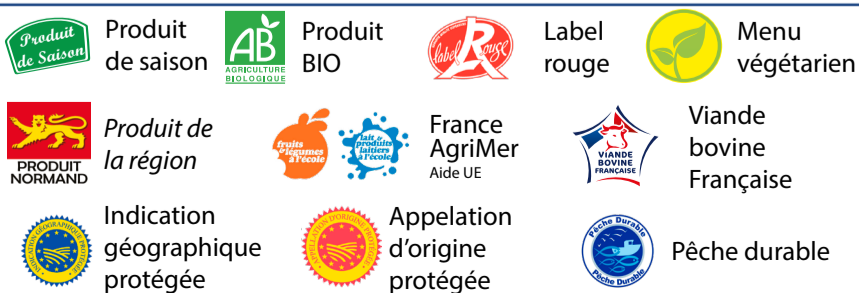
	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENREDI 4
	CORDON BLEU DE DINDE ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾ SV : GALETTE VÉGÉTALE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	MELON CHARENTAIS	RÔTI DE BOEUF ROID AUX HERBES SV : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	DUO DE CAROTTE ET CÉLÉRI ⁽⁵⁾
	FARFALLES AUX PETITS LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	CAROTTES VICHY ET SEMOULE ⁽⁴⁻⁷⁾	SAUCISSE PUR VOLAILLE PV : OEUF DUR ⁽⁹⁾
	EDAM ⁽⁷⁾	RÔSTI POMME DE TERRE - LÉGUMES ⁽⁴⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾	GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE ⁽⁴⁻⁷⁾
	ABRICOTS	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	TARTE CRUMBLE POIRES CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	RAISIN
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENREDI 11
EMINCÉ DE POULET AU CURCUMA ⁽⁷⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	MELON CHARENTAIS	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	LAITUE VINAIGRETTE
POÊLÉE RATATOUILLE ET BOULGOUR ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	FILET DE COLIN SAUCE AU BASILIC ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	OEUF DUR ⁽⁹⁾	PILON DE POULET RÔTI SV : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾
BRIE FERMIER ⁽⁷⁾	JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	EPINARD À LA CRÈME ET POMMES DE TERRE VAPEUR ⁽⁴⁻⁷⁾	FRITES
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾	RAISINS NOIRS	BANANE	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENREDI 18
SARDINES ⁽¹⁰⁾	SALADE DE TOMATES	BOULTTES DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : OEUF DU SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	COMCOMBRE VINAIGRETTE	GRATIN BRETON ⁽⁷⁻¹⁰⁾
JAMBON BLANC SV/SP : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	RIZ AUX PETITS LÉGUMES ⁽⁵⁻⁷⁾	GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	SALADE LAITUE
DOUCEUR DU POTAGER ⁽⁷⁾	FLAGEOLETS AU BEURRE ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	EMMENTAL ⁽⁷⁾
LAIT GÉLIFIÉ CARAMEL ⁽⁷⁾	ÉCLAIR AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	PÊCHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾	MELON JAUNE
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25
OEUF DUR À LA CRÈME ⁽⁷⁻⁹⁾	COLESLAW ⁽⁸⁻⁹⁾	CARBONADE DE DINDE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	SALADE ICEBERG EN VINAIGRETTE	PARMENTIER DE CABILAUD ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾
HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾	BOEUF SROGANOV ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV : FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	PENNES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	SAUCISSE PUR VOLAILLE SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	SALADE VERTE GARNITURE
PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾	POMMES DE TERRE VAPEUR	SAINT PAULIN ⁽⁷⁾	POMMES FRITES	PETIT SUISSE SUCRÉ ⁽⁷⁾
ANANAS	NECTARINE	MELON CHARENTAIS	FLAN GÉLIFIÉ VANILLE ⁽⁷⁾	RAISINS BLANC
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30		
EMINCÉ DE BOEUF AUX CAROTTES ⁽⁴⁾ SV : NUGGETS DE POISSON ⁽⁴⁻¹⁰⁾	HARICOTS VERTS THON À L'ÉCHALOTE ⁽¹⁰⁾	RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE ⁽⁴⁻⁸⁻¹²⁾ SV/SP : FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽¹⁰⁾		
POTATOES	ROUGAIL SAUCISSE SV/SP : OMELETTE ⁽⁹⁾	POÊLÉ RATATOUILLE ET SEMOULE ⁽⁴⁻⁵⁻⁸⁾		
CAMEMBERT ⁽⁷⁾	RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾		
COOKIE TOUT CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE		

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 - Sulfites |
| 6 - Soja | 13 - Lupin |
| 7 - Lait | 14 - Sésame |

Légende



Gilles AMANIEU

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

