



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 2	mardi 3	mercredi 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
PILON DE POULET RÔTI ⁽⁷⁾ SV : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS ⁽⁴⁻⁵⁾	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	 BOEUF BOURGUIGNON ⁽⁷⁾ SV : AIGUILLETES BLÉ ET CAROTTES PANÉES ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾	PALETTE À LA DIABLE ⁽⁸⁾ SV/SP : MOZZARELLA STICKS ⁽⁴⁻⁷⁾	 SALADE VERTE
PURÉE CORNEBIDOUILLE ⁽⁷⁾	PÂTES À LA SICILIENNE ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	 CAROTTES VICHY ET RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	POMMES FRITES	GRATIN DE BROCOLIS ET POMME DE TERRE ⁽⁷⁾
MIMOLETTE ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	FROMAGE AIL ET FINES HERBES ⁽⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾
BEIGNET HALLOWEEN ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾	ORANGE	KIWI	GALETTE BRETONNE ⁽⁴⁷⁻⁹⁾	LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL ⁽⁷⁾
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾		 RÔTI DE BOEUF FROID AUX HERBES SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾
 FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	NUGGETS DE POULET ⁽⁴⁾ SV : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS ⁽⁴⁻⁵⁾	FÉRIÉ	PURÉE DE POMMES DE TERRE ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS VAPEUR ⁽⁷⁾
BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	 COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾		EDAM ⁽⁷⁾	GOUDA ⁽⁷⁾
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ⁽⁶⁻⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾		POIRE	BROWNIE AU CHOCOLAT ⁽⁴⁾
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
 ESCALOPE DE POULET À LA PROVENÇALE SV : OMELETTE BASQUAISE ⁽⁷⁻⁹⁾	MAQUEREAU AU VIN BLANC ⁽¹⁰⁾	COLESLAW ⁽⁸⁻⁹⁾	POTAGE CRÉCY ⁽⁷⁾	BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES
FLAGEOLET SAUCE BEURRE ⁽⁷⁾	 RÔTI DE PORC AUX HERBES ⁽⁴⁾ SV/SP : STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾	 MACARONI BOLOGNAISE ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾ SV : COQUILLETTE BOLOGNAISE VÉGÉTALE ⁽⁴⁻⁵⁾	 FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE ⁽²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾
CAMEMBERT ⁽⁷⁾	PURÉE DE CÉLERI CAROTTES ⁽⁵⁻⁷⁾	VACHE QUI RIT ⁽⁷⁾	BLÉ À LA JULIENNE DE LÉGUMES ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	YAOURT NATURE SUCRÉ ⁽⁷⁾
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS ⁽⁷⁾	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	TARTE CRUMBLE POIRES CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	  POMME
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
SALADE DE CHOU BLANC	 BLANQUETTE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾  SV : FILET DE COLIN À LA CRÈME ⁽⁷⁻¹⁰⁾	 FILET DE LIEU SAUCE AURORE ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	POTAGE D'HIVER ⁽⁵⁻⁷⁾	 BOEUF STROGANOV ⁽⁴⁻⁷⁻¹²⁾ SV : OMELETTE SAUCE BASQUAISE ⁽⁷⁻⁹⁾
 SAUCISSE DE TOULOUSE SV/SP : DAHL DE LENTILLES ⁽⁵⁾	 RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	POMME DE TERRE VAPEUR ET CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER VÉGÉ ⁽⁴⁻⁷⁾	POMMES FRITES
LENTILLES À LA PAYSANNE	CHANTENEIGE ⁽⁷⁾	 TOMME DE VACHE FERMIERE ⁽⁷⁾	EMMENTAL ⁽⁷⁾	CAMEMBERT ⁽⁷⁾
FLAN NAPPÉ CARAMEL ⁽⁷⁾	POIRE	BANANE	YAOURT AROMATISÉ ⁽⁷⁾	ORANGE
LUNDI 30				
FILET DE COLIN SAUCE CURRY ⁽⁷⁻⁸⁻¹⁰⁾				
PÂTES AUX ÉPINARDS ⁽⁴⁻⁷⁾				
BABYBEL ⁽⁷⁾				
 CLÉMENTINES				

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

 Produit de saison

 Produit BIO

 Label rouge

 Menu végétarien

 Produit de la région

 France AgriMer Aide UE

 Viande bovine Française

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée

 Pêche durable

Gilles AMANIEU

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