



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	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	 SALADE VERTE 	PILON DE POULET RÔTI ⁽⁷⁾ SV : OMELETTE AU FROMAGE ⁽⁷⁻⁹⁾	POTAGE CRÉCY ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS THON À L'ÉCHALOTE ⁽¹⁰⁾
	OEUF DUR SAUCE AURORE ⁽⁷⁻⁹⁾	PETIT-POIS ET CAROTTES AU JUS ⁽⁵⁾	TARTIFLETTE ⁽⁷⁾ SV/SP : TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ⁽⁷⁾	 BOULETTE DE BOEUF À LA TOMATE ⁽⁴⁻⁷⁾  SV : FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽¹⁰⁾
	CHOUX DE BRUXELLES SAUCE BEURRE ET POMME DE TERRE VAPEUR ⁽⁷⁾	EDAM ⁽⁷⁾	 SALADE VERTE	RAGOUT DE LÉGUMES AU HARICOTS BLANCS
	FLAN PÂTISSIER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ⁽⁷⁾	KIWI	ANANAS
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
SARDINE À L'HUILE ⁽¹⁰⁾	POTAGE POPEYE ⁽⁷⁾	QUICHE LORAIN ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾ SV/SP : CROUSTILLANT FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	LANGUE SAUCE PIQUANTE ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ SV : OMELETTE ⁽⁹⁾	 STEAK FROMAGER ⁽⁴⁻⁷⁾
 CHILI CON CARNE SV : CHILI SIN CARNE	 FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	 ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ⁽⁴⁻⁷⁾  SV : BLANQUETTE DE COLIN ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾	POMMES FRITES	COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾
PETIT SUISSE ARÔMATISÉ ⁽⁷⁾	HARICOTS VERTS PERSILLÉS ⁽⁷⁾	POMME DE TERRE VAPEUR ET CAROTTES VICHY ⁽⁷⁾	  CAMEMBERT ⁽⁷⁾	 PRODUIT LAITIER ANTIGASPI ⁽⁷⁾
BANANE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ⁽⁶⁻⁷⁾	FROMAGE BLANC VANILLE ⁽⁷⁾	 FRUITS DE SAISON	 Fruits ANTIGASPI ⁽⁷⁾
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
BETTERAVES MIMOSA ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾	ROLL POULET BACON ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾ SV/SP : COROLLE DE LIMANDE À LA CRÈME ⁽²⁻⁷⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴⁾	SAUTÉ DE CANARD FORESTIER ⁽⁷⁾ SV : NUGGETS DE BLÉ CROUSTILLANTS ⁽⁴⁻⁵⁾	 POTAGE CRÉCY ⁽⁷⁾	HACHIS PARMENTIER ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : PARMENTIER VÉGÉ ⁽⁴⁻⁷⁾
 FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ⁽¹⁰⁾	POMME DE TERRE BOUCHON ⁽⁴⁻⁵⁾	 CHAMPIGNONS ET RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	OMELETTE ⁽⁹⁾	 SALADE VERTE
 COURGETTES SAUTÉES À LA TOMATE ET RIZ CRÉOLE ⁽⁷⁾	BABYBEL ⁽⁷⁾	BÛCHE DU PILAT ⁽⁷⁾	 COQUILLETES AU BEURRE ⁽⁴⁻⁷⁾	PRODUIT LAITIER ANTIGASPI ⁽⁷⁾
ORANGE	OURSON AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	BÛCHE AU CHOCOLAT ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	RIZ AU LAIT ⁽⁷⁾	 CLÉMENTINE



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							
	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