



SEPTEMBRE 2021

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENREDI 3
		Mécédoine mayonnaise ⁽⁸⁻⁹⁾	Tomate vinaigrette	Melon
		Rôti de boeuf ⁽⁷⁾ SV : Poisson pané ⁽⁴⁻¹⁰⁾	Omelette ⁽⁹⁾	Tomato fish ⁽⁴⁻¹⁰⁾
		Potatoes	Petit pois	Pâtes ⁽⁴⁻⁹⁾
		Brie ⁽⁷⁾	Petits suisses ⁽⁷⁾	Antigaspi ⁽⁷⁾
		Fruit de saison	Flan pâtissier ⁽⁴⁻⁷⁾	Compote
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENREDI 10
Betterave	Feuilleté hot dog ⁽⁴⁻⁷⁾	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Coleslaw ⁽⁸⁻⁹⁾
Sauté de veau ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾ SV : Steak fromager ⁽⁴⁻⁷⁾	Gratin de poisson ⁽⁷⁻¹⁰⁾	Cordon bleu ⁽⁴⁻⁷⁾ SV : Poisson pané ⁽⁴⁻¹⁰⁾	Oulette de blé bio ⁽⁴⁻⁵⁻⁷⁾	Émincé de porc ⁽⁷⁾ SP : Omelette ⁽⁹⁾ / SV : Omelette ⁽⁹⁾
Pâtes ⁽⁴⁻⁷⁾	Poêlée à la provençale	Potatos pops	Haricots verts bio ⁽⁷⁾	Frites
Mimolette ⁽⁷⁾	Vache qui rit ⁽⁷⁾	Yaourt nature ⁽⁷⁾	Yaourt vanille ⁽⁷⁾	Antigaspi ⁽⁷⁾
Fruits de saison	Fruits	Fruits au sirop	Fruits de saison	Fruits de saison
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
Sauissons panachés SP : Sardines ⁽¹⁰⁾ / SV : Sardines ⁽¹⁰⁾	Céleri mayonnaise ⁽⁸⁻⁹⁾	Melon	Taboulé ⁽⁴⁾	Salade jurassienne
Sauté de dinde ⁽⁷⁾ SV : Omelette ⁽⁹⁾	Poisson sauce tomate ⁽¹⁰⁾	Oeuf dur ⁽⁹⁾	Steak fromager ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	Émincé de boeuf ⁽⁷⁾ SV : Poisson pané ⁽⁴⁻¹⁰⁾
Printanière de légumes	Pasta verder ⁽⁴⁻⁹⁾	Fricassé de courgettes ⁽⁷⁾	Poêlée de légumes ⁽⁷⁾	Carottes vichy
Mousse aux fruits	Emmental ⁽⁷⁾	Gouda ⁽⁷⁾	Petits suisses aux fruits ⁽⁷⁾	Antigaspi ⁽⁷⁾
Ananas au sirop	Compote	Liégeois ⁽⁷⁾	Mille feuille ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	Crème dessert chocolat ⁽⁷⁾
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Carottes rapées	Salade de pâtes ⁽⁴⁻⁹⁾	Radis	Tomate	Laitue
Sauté de dinde SV : Omelette ⁽⁹⁾	Rôti de porc ⁽⁷⁾ SP : Antigaspi / SV : Antigaspi	Lasagnes de légumes ⁽⁴⁻⁹⁾	Poêlée de poisson frais ⁽¹⁰⁾	Rôti de boeuf SV : Poisson pané ⁽⁴⁻¹⁰⁾
Pâtes ⁽⁴⁻⁹⁾	Chou fleur ⁽⁷⁾		Ratatouille/riz	Frites
Saint Paulin ⁽⁷⁾	Yaourt ⁽⁷⁾	Fromage ⁽⁷⁾	Emmental ⁽⁷⁾	Antigaspi ⁽⁷⁾
Fruits de saison	Fruits	Danette ⁽⁷⁾	Fruits de saison	Fruits de saison
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	
Courgettes rapées	Haricots verts vinaigrette	Laitue	Concombre	
Donuts de poulet ⁽⁴⁾ SV : Steak fromager ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	Poisson frême à la crème ⁽⁷⁻¹⁰⁾	Galette de sarrasin ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	Gratin légumes ⁽⁷⁾	
Purée de p. de terre ⁽⁷⁾	Duo de carottes ⁽⁷⁾	Feuilletée au fromage ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾		
Yaourt aux fruits ⁽⁷⁾	Cantal ⁽⁷⁾	Emmental ⁽⁷⁾	Kiri ⁽⁷⁾	
Fruits de saison	Liégeois au chocolat ⁽⁷⁾	Fruits de saison	Salambo ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	

SEMAINE BIO ET LOCALE

En raison de contraintes liées aux approvisionnements et afin de limiter le gaspillage alimentaire, nous pouvons être amené 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 | Élaboré par nos soins |
| Produit de la région | Viande bovine Française | Menu végétarien |
| SP Sans porc | SV Sans viande | |

Maryse Le Bouëtté

Adjointe au Maire en charge de l'éducation



P. Le Maire,
l'Adjoint délégué
à l'éducation
Maryse LE BOUETTE