



# JANVIER 2020

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

### MATERNELLE

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
SARDINE <sup>(10)</sup> STEAK FROMAGER <sup>(4,7,9)</sup> PATES <sup>(4,9)</sup> VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup> COMPOTE	POTAGE D'HIVER <sup>(5,7)</sup> PILON DE POULET SV : POISSON CRÈME <sup>(10)</sup> HARICOTS VERTS EMMENTAL <sup>(7)</sup> CLÉMENTINE	SALADE SAUCISSE SV : SAUCISSE VÉGÉTALE <sup>(4,7)</sup> LÉGUME À COUSCOUS SEMOULE <sup>(4,9)</sup> FROMAGE BLANC VANILLE <sup>(7)</sup> GALETTE DES ROIS <sup>(3,4)</sup>	CHOU BLANC POISSON À LA CRÈME <sup>(10)</sup> POILÉE RUSTIQUE YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> GALETTE DES ROIS <sup>(3,4)</sup>	LAITUE LANGUE DE BOEUF SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> FRITES CARRÉ DE LIGUEIL <sup>(7)</sup> MOUSSE CHOCOLAT <sup>(7,4)</sup>
LUNDI 13 POTAGE LENTILLE <sup>(7)</sup> OEUF DURS À LA CRÈME <sup>(7,9)</sup> PETITS SUISSES <sup>(7)</sup> POMME	SCAROLE RÔTI DE BOEUF SV : POISSON PANÉ <sup>(4,10)</sup> PURÉE <sup>(7)</sup> AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup> CRÈME DESSERT CARAMEL <sup>(7)</sup>	HARCOTS VERTS / THON POISSON À LA CRÉTOISE <sup>(10)</sup> RIZ CAMEMBERT <sup>(7)</sup> COMPOTE	RADIS PAUPIETTE DE DINDE SC CHAMP. SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> HARICOTS VERTS YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> COOKIE PÂTISSIER <sup>(3,4,9)</sup>	SARDINE <sup>(10)</sup> BOHEMIEN DE BOEUF SV : OEUFS DURS <sup>(9)</sup> CAROTTES VICHY PORT SALUT <sup>(7)</sup> POIRE
LUNDI 20 SALADE ANTILLAISE PAVÉ À LA BOLOGNAISE <sup>(4)</sup> SV : POISSON PANÉ <sup>(4,10)</sup> YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> ORANGE	VELOUTÉ VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup> NUGGETS DE BLÉ <sup>(4,9)</sup> RATAOUILLE / RIZ MIMOLETTE <sup>(7)</sup> BANANE	TARTÉ 4 FROMAGES <sup>(4,7,9)</sup> POISSON FRAIS <sup>(7,10)</sup> CHOU ROMANESCO / P DE TERRE <sup>(7)</sup> AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup> FRUITS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES AGUILLETES À LA MOUTARDE <sup>(7,8)</sup> SV : NUGGETS DE BLÉ <sup>(4,9)</sup> SEMOULE <sup>(4)</sup> GÉLIFIÉ VANILLE <sup>(7)</sup> KIVI	JAMBON <sup>(4,7)</sup> SP : NUGGETS POISSON <sup>(4,10)</sup> SV : NUGGETS POISSON <sup>(4,10)</sup> FRITES TOME BLANCHE <sup>(7)</sup> CLÉMENTINE
LUNDI 27 CRÈPE FROMAGE <sup>(4,7,9)</sup> AGUILLETES DE VOLAILLE SV : OEUFS DURS <sup>(9)</sup> CHOUX FLEURS <sup>(7)</sup> COMTÉ <sup>(7)</sup> CRÈME DESSERT CHOCOLAT <sup>(7)</sup>	BETTERAVE RÔTI DE PORC SP : POISSON <sup>(10)</sup> / SV : POISSON <sup>(10)</sup> LENTILLES MORBIER <sup>(7)</sup> POMME	CONCOMBRE TENDREGAL SV : OEUFS DURS <sup>(9)</sup> POILÉE DUO DE CAROTTES GOUDA <sup>(7)</sup> SEMOULE AU LAIT <sup>(4,7,9)</sup>	LAITUE HACHIS PARMENTIER <sup>(7)</sup> SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> EDAM <sup>(7)</sup> LIÉGEOIS VANILLE <sup>(7)</sup>	RADIS FLAN DE COURGETTE <sup>(7)</sup> YAOURT FRUITS <sup>(7)</sup> BISCUIT <sup>(4,9)</sup>
MARDI 14 CLÉMENTINE	MARDI 21 VELOUTÉ VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup>	MERCREDI 15 HARCOTS VERTS / THON POISSON À LA CRÉTOISE <sup>(10)</sup> RIZ CAMEMBERT <sup>(7)</sup> COMPOTE	MERCREDI 22 TARTÉ 4 FROMAGES <sup>(4,7,9)</sup> POISSON FRAIS <sup>(7,10)</sup> CHOU ROMANESCO / P DE TERRE <sup>(7)</sup> AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup> FRUITS AU SIROP	MERCREDI 29 CONCOMBRE TENDREGAL SV : OEUFS DURS <sup>(9)</sup> POILÉE DUO DE CAROTTES GOUDA <sup>(7)</sup> SEMOULE AU LAIT <sup>(4,7,9)</sup>
MARDI 28 BETTERAVE	MARDI 28 BETTERAVE	MERCREDI 29 CONCOMBRE	JEUDI 30 LAITUE	VENDREDI 31 RADIS

*Toute l'équipe de la cuisine centrale  
vous souhaite une bonne et heureuse année 2020*

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](http://www.ville-barentin.fr)

- #### LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS
- 1 - Arachide
  - 2 - Crustacés
  - 3 - Fruits à coques
  - 4 - Gluten
  - 5 - Célééri
  - 6 - Soja
  - 7 - Lait
  - 8 - Moutarde
  - 9 - Oeufs
  - 10 - Poisson
  - 11 - Mollusques
  - 12 - Sulfites
  - 13 - Lupin
  - 14 - Sésame

Légende	
	Produit de saison
	Produit de la région
	Sans porc
	Produit BIO
	Viande bovine Française
	Sans viande
	Élaboré par nos soins
	Menu végétarien

Adjointe au Maire chargée des écoles et de l'enfance

**Michèle SEMARD**





# JANVIER 2020

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

### ÉLÉMENTAIRE

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
SARDINE <sup>(10)</sup> STEAK FROMAGER <sup>(4+7-9)</sup> PATES <sup>(4+9)</sup> VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup> COMPOTE	POTAGE D'HIVER <sup>(5-7)</sup> PILON DE POULET SV : POISSON CRÈME <sup>(10)</sup> HARICOTS VERTS EMMENTAL <sup>(7)</sup> CLÉMENTINE	SALADE MERGUEZ SV : SAUCISSE VÉGÉTALE <sup>(4-7)</sup> LÉGUME À COUSCOUS SEMOULE <sup>(4-9)</sup> FROMAGE BLANC VANILLE <sup>(7)</sup> GALETTE DES ROIS <sup>(3-4)</sup>	CHOU BLANC POISSON À LA CRÈME <sup>(10)</sup> POILÉE RUSTIQUE YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> GALETTE DES ROIS <sup>(3-4)</sup>	LAITUE LANGUE DE BOEUF SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> FRITES CARRÉ DE LIGUEIL <sup>(7)</sup> MOUSSE CHOCOLAT <sup>(7-9)</sup>
<b>LUNDI 13</b> POTAGE LENTILLE <sup>(7)</sup> OEUF DURS À LA CRÈME <sup>(7-9)</sup> EPINARDS / P DE TERRE <sup>(7)</sup> PETITS SUISSES <sup>(7)</sup> POMME	SCAROLE RÔTI DE BOEUF SV : POISSON PANÉ <sup>(4+10)</sup> PURÉE <sup>(7)</sup> AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup> CRÈME DESSERT CARAMEL <sup>(7)</sup>	HARCOTS VERTS / THON POISSON À LA CRÉTOISE <sup>(10)</sup> RIZ CAMEMBERT <sup>(7)</sup> COMPOTE	RADIS PAUPIETTE DE DINDE SC CHAMP SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> HARICOTS VERTS YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> COOKIE PÂTISSIER <sup>(3-4-9)</sup>	SARDINE <sup>(10)</sup> BOHEMIEN DE BOEUF SV : OEUFS DURS <sup>(9)</sup> CAROTTES VICHY PORT SALUT <sup>(7)</sup> POIRE
<b>LUNDI 20</b> SALADE ANTILLAISE PAVÉ À LA BOLOGNAISE <sup>(4)</sup> SV : POISSON PANÉ <sup>(4+10)</sup> YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> ORANGE	VELOUTÉ VACHE QUI RIT <sup>(7)</sup> NUGGETS DE BLÉ <sup>(4-9)</sup> RATATOUILLE / RIZ MIMOLETTE <sup>(7)</sup> BANANE	TARTÉ 4 FROMAGES <sup>(4+7-9)</sup> POISSON FRAIS <sup>(7-10)</sup> CHOU ROMANESCO / P DE TERRE <sup>(7)</sup> AIL ET FINES HERBES <sup>(7)</sup> FRUITS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES ESCALOPE À LA MOUTARDE <sup>(7-9)</sup> SV : NUGGETS DE BLÉ <sup>(4-9)</sup> SEMOULE <sup>(4)</sup> GÉLIFIÉ VANILLE <sup>(7)</sup> KIVI	DUO DE CHOUX JAMBON <sup>(4-7)</sup> SP : NUGGETS POISSON <sup>(4+10)</sup> SV : NUGGETS POISSON <sup>(4+10)</sup> FRITES TOME BLANCHE <sup>(7)</sup> CLÉMENTINE
<b>LUNDI 27</b> CRÊPE FROMAGE <sup>(4+7-9)</sup> ESCALOPE DE VOLAILLE SV : OEUFS DURS <sup>(9)</sup> CHOUX FLEURS (7) COMTÉ <sup>(7)</sup> CRÈME DESSERT CHOCOLAT <sup>(7)</sup>	BETTERAVE RÔTI DE PORC SP : POISSON <sup>(10)</sup> / SV : POISSON <sup>(10)</sup> LENTILLES MORBIER <sup>(7)</sup> POMME	CONCOMBRE TENDREGAL SV : OEUFS DURS <sup>(9)</sup> POILÉE DUO DE CAROTTES GOUDA <sup>(7)</sup> SEMOULE AU LAIT <sup>(4+7-9)</sup>	LAITUE HACHIS PARMENTIER <sup>(7)</sup> SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> EDAM <sup>(7)</sup> LIÉGEOIS VANILLE <sup>(7)</sup>	RADIS FLAN DE COURGETTE <sup>(7)</sup> YAOURT FRUITS <sup>(7)</sup> BISCUIT <sup>(4-9)</sup>

*Toute l'équipe de la cuisine centrale  
vous souhaite une bonne et heureuse année 2020*

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-parentin.fr](http://www.ville-parentin.fr)

#### LES 14 ALLERGENES 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 - Sulfites
- 13 - Lupin
- 14 - Sésame

#### Légende

	Produit de saison		Produit BIO		Elaboré par nos soins
	Produit de la région		Vande bovine Française		Menu végétarien
	Sans porc		Sans viande		

Adjointe au Maire chargée des écoles et de l'enfance  
**Michèle SEMARD**