



MENUS DU CENTRE DE LOISIRS

JUILLET 2019

MATERNELLE

consulter nos menus sur www.ville-barentin.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOMATES VINAIGRETTE 1 COTE DE PORC PATES GOUDA NECTARINE	MUSEAU VINAIGRETTE 2 POISSON FRAIS POEELE MERIDIONALE FROMAGE BLANC FRUITE FRAISES	concombre vinaigrette 3 <i>rôti de bœuf</i> <i>courgettes à la provençale</i> <i>saint paulin</i> <i>compote</i>	MACEDOINE 4 AIGUILLETES A LA CREME CAROTTES EMMENTAL ECLAIR CHOCOLAT	BETTERAVE 5 GRIGNOTTES DE POULET SEMOULE VACHE QUI RIT ABRICOTS
carottes râpées 8 <i>émincé de volaille</i> gratin romanesco <i>riz au lait</i> cerises	<i>quenelle de volaille</i> <i>riz</i> <i>mimolette</i> abricots	melon 10 <i>œufs durs à la crème</i> haricots verts <i>comté</i> <i>glace</i>	<i>saucissons panachés</i> 11 <i>sauté d'agneau</i> <i>haricots coco</i> <i>fromage blanc</i> pêche	tomates mais 12 <i>poisson meunière</i> <i>pommes noisettes</i> <i>morbier</i> <i>crème dessert</i>
<i>macédoine</i> 15 <i>pâtes à la bolognaise</i> <i>camembert</i> <i>prunes</i>	melon 16 <i>sauté de bœuf</i> <i>carottes</i> <i>crème dessert caramel</i> <i>tranche de marbré</i>	<i>pâté de campagne</i> 17 <i>saucisses</i> <i>lentilles</i> <i>petits suisses</i> nectarine	tomates vinaigrette 18 <i>filet de poisson frais</i> <i>brunoise de légumes</i> <i>saint bricet</i> <i>salambo</i>	scarole 19 <i>cordon bleu bolognaise</i> <i>ébly</i> <i>brie</i> <i>glace</i>
concombre feta 22 <i>saucisse</i> <i>légumes couscous</i> <i>fromage blanc vanille</i> fraises	melon 23 <i>poisson pané</i> choux-fleurs béchamel <i>yaourt nature</i> <i>petit beurre</i>	<i>taboulé</i> 24 <i>aiguillettes de dinde</i> petits pois <i>kiri</i> <i>prunes</i>	laitue 25 <i>rôti de bœuf</i> <i>salade de riz</i> <i>édam</i> <i>crème liegeoise</i>	<i>croque monsieur</i> 26 <i>pommes campagnardes</i> <i>buche du pilat</i> nectarine
tomates mais 29 <i>brochette poulet mojito</i> <i>pâtes</i> <i>camembert</i> <i>glace</i>	betterave crue 30 <i>omelette sc tomates</i> ratatouille <i>chanteneyge</i> <i>donuts</i>	<i>salade de pâtes</i> 31 <i>rôti de dinde</i> <i>fromage blanc</i> fraises		

Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus et vous voudrez bien le cas échéant nous en excuser.

/ En gras les produits de saison /

Michèle SEMARD

adjointe au maire chargée des écoles et de l'enfance scolaire



MENUS DU CENTRE DE LOISIRS

JUILLET 2019

PRIMAIRE

consulter nos menus sur www.ville-barentin.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 au 5 juillet	TOMATES VINAIGRETTE COTE DE PORC PATES GOUDA NECTARINE	MUSEAU VINAIGRETTE POISSON FRAIS POELEE MERIDIONALE FROMAGE BLANC FRUITE FRAISES	concombre vinaigrette rôti de bœuf courgettes à la provençale saint paulin compote	MACEDOINE ESCALOPE A LA CREME CAROTTES EMMENTAL ECLAIR CHOCOLAT	BETTERAVE GRIGNOTES DE POULET SEMOLLE VACHE QUI RIT ABRICOTS
8 au 12 juillet	carottes râpées émincé de volaille gratin romanesco riz au lait cerises	quenelle de volaille riz mimolette abricots	melon œufs durs à la crème haricots verts comté glace	saucissons panachés sauté d'agneau haricots coco fromage blanc pêche	tomates mais poisson meunière pommes noisettes morbier crème dessert
15 au 19 juillet	macédoine pâtes à la bolognaise camembert prunes	melon sauté de bœuf carottes crème dessert caramel tranche de marbré	pâté de campagne sauccisses lentilles petits suisses nectarine	tomates vinaigrette filet de poisson frais brunoise de légumes saint bricet salambo	scarole cordon bleu bolognaise ébly brie glace
22 au 26 juillet	concombre feta merguez légumes couscous fromage blanc vanille fraises	melon poisson pané choux-fleurs béchamel yaourt nature petit beurre	taboulé escalope de dinde petits pois kiri prunes	laitue rôti de bœuf salade de riz édam crème liegeoise	croque monsieur pommes campagnardes buche du pilat nectarine
29 au 31 juillet	tomates mais brochette poulet mojito pâtes camembert glace	betterave crue omelette sc tomates ratatouille chanteneige donuts	salade de pâtes rôti de dinde fromage blanc fraises		

Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus et vous remercions de bien vouloir excuser. / En gras les produits de saison /

Michèle SEMARD

adjointe au maire chargée des écoles et de l'enfance scolaire