



DÉCEMBRE 2019

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MATERNELLE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
POTAGE D'HIVER (5-7) SAUCISSE SP : OMELETTE (9) / SV : OMELETTE (9) CHOUX DE BRUXELLES P. DE TERRE (7) MOUSSE AUX CHOCOLAT (6-7) BANANE	TARTE AUX FROMAGES (5-7-9) BOEUF À LA PROVENÇALE SV : POISSON (12) HARICOTS VERTS VACHE QUI RIZ (7) YAOURT AROMATISÉ (7)	LAITUE PARMENTIER DE LENTILLES (6-7) FROMAGE BLANC (7) GATEAUX FOURRÉS (3-4-7-9)	TABOULÉ (4-9) POISSON FRAIS (10) COURGETTES À LA PROVENÇALE SAINT PAULIN (7) PARIS BREST (3-4-7-9)	CONCOMBRE AIGUILLETES DE VOLAILLE SC TOMATE SV : OEUF DUR (2-3) PATES (4-7) PETITS SUISSES (7) KIWI
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
RADIS BOULETTE SARASIN (4-5-7) CAROTTES À L'ORIENTALE FROMAGE BLANC (7) CLÉMENTINE	BETTERAVE CRUE MIMOSA (9) POISSON FRAIS (10-7) RIZ PILAF EMMENTAL (7) CRÈME CATALANE (7-9)	FEUILLETÉ DE POULET (4-7-9) SV : FEUILLETÉ EMMENTAL (4-7-9) TENDREGALE SAUCE TOMATE SV : POISSON (10) DUO DE CHOUX FROMAGE (7) YAOURT PULPÉ (7)	POTAGE POPEYE (7) ÉMINCÉS DE POULET SC NORMANDE (7) SV : OMELETTE (9) BRUNOISE (9) COMTE (7) COMPOTE	CAROTTES RAPÉES CORDON BLEU (4-7) SV : POISSON PANÉ (4-7-9) FRITES TOME GRISE (7) ORANGE
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
SAUCISSONS PANACHÉS (7) SP : SARDINE / SV : SARDINE PATE À LA CARBONARA (4-10) SP : EGRÉNÉ VÉGÉTARIEN / SV : EGRÉNÉ VÉGÉTARIEN DUO FRAMBOISE ABRICOT (7) KIWI	VELOUTÉ VACHE QUI RIT OMELETTE (9) POELÉE LÉGUMES ANCIENS (7) RIZ AU LAIT (7) ANANAS	CHÈVRE EN CROUSTILLANT (4-7) SAUMON À L'OSEILLE (7) POELÉE D'ORGE ET ARTICHAUT (4-7-10) CRÈME DE ROQUEFORT (7) VAGUE ÉTOILÉE (7)	MÂCHE LANGUE DE BOEUF (4) SV : AIGUILLETTE DE BLÉ (4-5-9-12) PURÉE CAMEMBERT (7) DANETTE CHOCO NOISETTE (7)	JUS D'ORANGE CHAPON FARCI MARRONS FRUITS SECS (4-7-12) SV : POISSON (12) LINGOT POLENTA (7-9) ROITELET (7) BUCHETTE (4-7) + CLÉMENTINE



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
- 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	Élaboré par nos soins
Produit de la région	Viande bovine Française	Menu végétarien
SP Sans porc	SV Sans viande	

Michèle SEMARD

Adjointe au Maire chargée des écoles et de l'enfance





DÉCEMBRE 2019

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ÉLÉMENTAIRE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
POTAGE D'HIVER (5-7) SAUCISSE SP : OMELETTE (9) / SV : OMELETTE (9) CHOUX DE BRUXELLES P. DE TERRE (7) MOUSSE AUX CHOCOLAT (4-7) BANANE	TARTE AUX FROMAGES (4-7-9) BOEUF À LA PROVENÇALE SV : POISSON (10) HARICOTS VERTS VACHE QUI RIZ (7) YAOURT AROMATISÉ (7)	LAITUE PARMENTIER DE LENTILLES (4-7) FROMAGE BLANC (7) GATEAUX FOURRÉS (7-4-7-9)	TABOULÉ (4-9) POISSON FRAIS (10) COURGETTES À LA PROVENÇALE SAINT PAULIN (7) PARIS BREST (7-4-7-9)	CONCOMBRE ESCALOPE SAUCE TOMATE SV : OEUF DUR (7-9) PATES (4-7) PETITS SUISSES (7) KIWI
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
RADIS BOULETTE SARASIN (4-5-7) CAROTTES À L'ORIENTALE FROMAGE BLANC (7) CLÉMENTINE	BETTERAVE CRUE MIMOSA (9) POISSON FRAIS (10-7) RIZ PILAF EMMENTAL (7) CRÈME CATALANE (7-9)	FEUILLETÉ DE POULET (4-7-9) SV : FEUILLETÉ EMMENTAL (4-7-9) TENDREGALE SAUCE TOMATE SV : POISSON (10) DUO DE CHOUX FROMAGE (7) YAOURT PULPÉ (7)	POTAGE POPEYE (7) ÉMINCÉS DE POULET SC NORMANDE (7) SV : OMELETTE (9) BRUNOISE (9) COMTE (7) COMPOTE	CAROTTES RÂPÉES CORDON BLEU (4-7) SV : POISSON PANÉ (4-7-13) FRITES TOME GRISE (7) ORANGE
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
SAUCISSONS PANACHÉS (7) SP : SARDINE / SV : SARDINE PATE À LA CARBONARA (4-13) SP : EGRÉNÉ VÉGÉTARIEN / SV : EGRÉNÉ VÉGÉTARIEN DUO FRAMBOISE ABRICOT (7) KIWI	VELOUTÉ VACHE QUI RIT (7) OMELETTE (9) POELÉE LÉGUMES ANCIENS (7) RIZ AU LAIT (7) ANANAS	CHÈVRE EN CROUSTILLANT (4-7) SAUMON À L'OSEILLE (7) POELÉE D'ORGE ET ARTICHAUT (4-7-13) CRÈME DE ROQUEFORT (7) VAGUE ÉTOILÉE (7)	MÂCHE LANGUE DE BOEUF (9) SV : AIGUILLETTE DE BLÉ (4-5-9-13) PURÉE CAMEMBERT (7) DANETTE CHOCO NOISETTE (7)	JUS D'ORANGE CHAPON FARCI MARRONS FRUITS SECS (4-6-7-13) SV : POISSON (10) LINGOT POLENTA (7-9) ROITELET (7) BUCHETTE (4-7) + CLÉMENTINE



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 - Célérier | 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	

Michèle SEMARD

Adjointe au Maire chargée des écoles et de l'enfance

