



# SEPTEMBRE 2019

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MATERNELLE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
BETTERAVE	TOMATES	MACEDOINE MAVO (8-9)	MELON	COMCOMBRE
RAVIOLS DE BOEUF (4+9) SV : RAVIOLS DE SAUMON (4+7-9-10)	ROTI DE BOEUF SV : POISSON (10)	OMELETTE (9)	TRAJNE DE LEGUMES (6-8)	AGUILLETTE DE COLIN (4-10)
EMMENTAL (7)	PETITS POIS	PÂTES (4-9)	VACHE QUI RIT (1)	FRITES
EMMENTAL (7)	PETITS SUISSES (7)	VACHE QUI RIT (1)	BRIE (7)	YAOURT AUX FRUITS (7)
LIEGEFOIS CHOCOLAT (7)	ABRICOTS	GLACE (6-7)	FLAN CARAMEL (7)	MIRABELLES
<b>LUNDI 9</b>	<b>MARDI 10</b>	<b>MERCREDI 11</b>	<b>JEUDI 12</b>	<b> VENDREDI 13</b>
SCAROLE	CAROTTES RAPEES	RADIS	TOMATES	TABOULE (4-9)
PANÉ DE BLE S/TOMATE (4+12)	CRUMBLE DE POISSON (4+7-10)	CORDON BLEU DE DINDE (4+6-7) SV : OEUF (9)	ÉMINCÉ DE BOEUF SV : POISSON (7-10)	ROTI DE PORC SP : OMELETTE (9) / SV : OMELETTE (8)
PÂTES (4-9)	RATATOUILLE / RIZ	RÔSTI DE LÉGUMES (4)	HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES (4-7)
MINOLETTE (7)	VACHE QUI RIT (7)	YAOURT NATURE (7)	ST PAULIN (7)	COMTÉ (7)
RAISINS	COMPOTE LIÉGEOISE (7)	POMME	SALAMBO (4-7)	PRUNES
<b>LUNDI 16</b>	<b>MARDI 17</b>	<b>MERCREDI 18</b>	<b>JEUDI 19</b>	<b> VENDREDI 20</b>
LAITUE	MELON	SAUCISSONS PANACHES (7) SP : /SV :	CONCOMBRE	SALADE JURASSIENNE
AGUILLETTE DE VOLAILLE	CHIPOLATAS SP : OEUF (9) / SV : OEUF (9)	POISSONS FRAIS (7-10)	OEUF DUR A LA CRÈME (7-9)	BOEUF-MODE SV : POISSON PANÉ (4-10)
PURÉE DE PDT (7)	LENTILLES (8)	GRATIN DE CHOUX FLEURS PDT (4-7)	ÉPINARD / PDT	FRITES
EMMENTAL (7)	CAMEMBERT (7)	GOUDA (7)	PETITS SUISSES FRUITS (7)	BÛCHE DU PILAT (7)
POIRE	BANANE	DANETTE LIÉGEOISE (7)	POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT (7)
<b>LUNDI 23</b>	<b>MARDI 24</b>	<b>MERCREDI 25</b>	<b>JEUDI 26</b>	<b> VENDREDI 27</b>
TARTE AUX FROMAGES (4+7-9)	MELON	PÂTE DE CAMPAGNE (4-9) SP : MELON / SV : MELON	TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVE
SAUTÉ DE DINDE (9) SV : OEUF (9)	ROTI DE BOEUF SV : POISSON (10)	PILON DE POULET SV : OMELETTE (9)	FILET DE POISSON (7-10)	LASAGNES DE LÉGUMES (3-4+7-9)
CAROTTES VICHY	PURÉE DE PANNAIS (7)	PETITS POIS	JULIENNE DE LÉGUMES (5)	
YAOURT NATURE (7)	TOME BLANCHE (7)	FROMAGE BLANC (7)	BABYBEL (7)	CAMEMBERT (7)
ABRICOTS	RAISINS	NECTARINE	FLAN PÂTISSIER (7-9)	KIWI
<b>LUNDI 30</b>				
CAROTTES RAPÉES				
DONUTS DE POULET (4+7)				
SV : OMELETTE (9)				
PÂTES (4-9)				
YAOURT PULPÉ (7)				
ABRICOTS				

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

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








# SEPTEMBRE 2019

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

### PRIMAIRE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
BETTERAVE RAVIOLIS DE BOEUF <sup>(4+9)</sup> SV : RAVIOLIS DE SAUMON <sup>(4+7+9+10)</sup>	TOMATES ROTI DE BOEUF SV : POISSON <sup>(10)</sup> PETITS POIS PETITS SUISSES <sup>(7)</sup> ABRICOTS	MACÉDOINE MANO <sup>(8+9)</sup> OMELETTE <sup>(9)</sup> PÂTES <sup>(4+9)</sup> VACHE QUI RT <sup>(7)</sup> GLACE <sup>(6+7)</sup> ABRICOTS	MELON TJINE DE LÉGUMES <sup>(6+8)</sup> BRIE <sup>(7)</sup> FLAN CARAMEL <sup>(7)</sup>	CONCOMBRE AGUILLETTE DE COLIN <sup>(4+10)</sup> FRITES YAOURT AUX FRUITS <sup>(7)</sup> MIRABELLES
<b>LUNDI 9</b>	<b>MARDI 10</b>	<b>MERCREDI 11</b>	<b>JEUDI 12</b>	<b> VENDREDI 13</b>
SCAROLE PANÉ DE BLÉ SC TOMATE <sup>(4+7+12)</sup> PÂTES <sup>(4+9)</sup> MINOLETTE <sup>(7)</sup> RAISINS	CAROTTES RAPÉES CRUMBLE DE POISSON <sup>(4+7+10)</sup> RATATOUILLE / RIZ VACHE QUI RT <sup>(7)</sup> COMPOTE LIÉGEOISE <sup>(7)</sup>	RADIS CORDON BLEU DE DINDE <sup>(4+6+7)</sup> SV : OEUF <sup>(9)</sup> RÔSTI DE LÉGUMES <sup>(4)</sup> YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> POMME	TOMATES ÉMINCÉ DE BOEUF SV : POISSON <sup>(7+10)</sup> HARICOTS VERTS ST PAULIN <sup>(7)</sup> SALAMBO <sup>(4+7)</sup>	TABOULE <sup>(4+9)</sup> ROTI DE PORC SP : OMELETTE <sup>(9)</sup> / SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> GRATIN DE COURGETTES <sup>(4+7)</sup> COMTE <sup>(7)</sup> PRUNES
<b>LUNDI 16</b>	<b>MARDI 17</b>	<b>MERCREDI 18</b>	<b>JEUDI 19</b>	<b> VENDREDI 20</b>
LAITUE PILON DE POULET PURÉE DE PDT <sup>(7)</sup> EMMENTAL <sup>(7)</sup> POIRE	MELON CHIPOLATAS SP : OEUF <sup>(9)</sup> / SV : OEUF <sup>(9)</sup> LENTILLES <sup>(8)</sup> CAMEMBERT <sup>(7)</sup> BANANE	SAUCISSONS PANACHES <sup>(7)</sup> SP : / SV : POISSONS FRAIS <sup>(7+10)</sup> GRATIN DE CHOUX FLEURS PDT <sup>(4+7)</sup> GOUDA <sup>(7)</sup> DANETTE LIÉGEOISE <sup>(7)</sup>	CONCOMBRE OEUF DUR A LA CRÈME <sup>(7+9)</sup> ÉPINARD / PDT PETITS SUISSES FRUITS <sup>(7)</sup> POIRE	SALADE JURASSIENNE BOEUF MODE SV : POISSON PANÉ <sup>(4+10)</sup> FRITES BÛCHE DU PILAT <sup>(7)</sup> CRÈME DESSERT CHOCOLAT <sup>(7)</sup>
<b>LUNDI 23</b>	<b>MARDI 24</b>	<b>MERCREDI 25</b>	<b>JEUDI 26</b>	<b> VENDREDI 27</b>
TARTE AUX FROMAGES <sup>(4+7+9)</sup> SAUTÉ DE DINDE <sup>(9)</sup> SV : OEUF <sup>(9)</sup> CAROTTES VICHY YAOURT NATURE <sup>(7)</sup> ABRICOTS	MELON RÔTI DE BOEUF SV : POISSON <sup>(10)</sup> PURÉE DE PANNAIS <sup>(7)</sup> TOME BLANCHE <sup>(7)</sup> RAISINS	PATÉ DE CAMPAGNE <sup>(4+9)</sup> SP : MELON / SV : MELON PILON DE POULET SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> PETITS POIS FROMAGE BLANC <sup>(7)</sup> NECTARINE	TOMATE VINAIGRETTE FILET DE POISSON <sup>(7+10)</sup> JULIENNE DE LÉGUMES <sup>(9)</sup> BABYBEL <sup>(7)</sup> FLAN PÂTISSIER <sup>(7+9)</sup>	BETTERAVE LASAGNES DE LÉGUMES <sup>(3+4+9)</sup> CAMEMBERT <sup>(7)</sup> KIWI
<b>LUNDI 30</b>				
CAROTTES RAPÉES DONUTS DE POULET <sup>(4+6+7)</sup> SV : OMELETTE <sup>(9)</sup> PÂTES <sup>(4+9)</sup> YAOURT PULPÉ <sup>(7)</sup> ABRICOTS				

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

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


