

Restaurant scolaire de Berlaimont

Menus du 3 janvier au 11 mars 2022

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier	lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS A L'AIL EMMENTAL MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	POTAGE DUBARRY LASAGNES AUX LÉGUMES FEUILLE DE CHÈNE FROMAGE CLÉMENTINES	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE FRITES FRAÎCHES CAROTTES AU JUS KIRI GALETTE DES ROIS 	SURIMI SAUCE COCKTAIL DOS DE CABILLAUD SAUCE AU BEURRE BLANC RIZ PILAF FONDUE DE POIREAUX KIWIS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS ESCALOPE DE DINDE PANÉE PÂTES PAPILLONS CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS AU BEURRE CAMEMBERT CLÉMENTINES	NOUVEL AN CHINOIS SALADE CHINOISE AIGUILLETES DE POISSON SAUCE SOJA RIZ CANTONNAIS WOK DE LÉGUMES SALADE D'AGRUMES ET LITCHIS 	JUS D'ORANGES COUSCOUS AUX 2 VIANDES SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS TOMME NOIRE CRÊPE DE LA CHANDELEUR 	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE TARTE AU FROMAGE FEUILLE DE CHÈNE ROUGE FROMAGE FLAN À LA VANILLE
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier	lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
VELOUTÉ DE CAROTTES PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE GRENAILLES AUX FINES HERBES SALADE VERTE EMMENTAL YAOURT FERMIER AUX FRUITS	CERVELAS ET CORNICHONS PAUPIETTE DE VEAU A L'ANCIENNE MACARONI CHAMPIGNONS À LA CRÈME FROMAGE BANANE	OEUF MAYONNAISE POISSON PANÉ RIZ JAUNE ÉPINARDS À LA CRÈME MINI BABYBEL ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE AU CURRY GOULASH DE BŒUF POMMES RISSLÉES DUO DE POIVRONS CHANTENEIGE ROSES DES SABLES	SOUPE À L'OIGNON GRATIN DE GNOCCHI AUX ÉPINARDS VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS SAUTÉ DE DINDE AU MAROILLES CŒUR DE BLÉ ÉMINCÉ DE POIREAUX POIRE	ENDIVES AUX LARDONS ET AUX NOIX FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC RIZ CRÉOLE POËLÉE DE LÉGUMES GAUFRE À LA CHANTILLY	SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES FRITES FRAÎCHES FONDUE DE POIVRONS CRO'LAIT FRUIT DE SAISON
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier	lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
FEUILLETÉ HOT DOG BLANQUETTE DE LA MER CŒUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE SALADE DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE OMELETTE AUX FINES HERBES GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE TARTE AUX POMMES	ENDIVES AUX CROUTONS ET DÈS DE FROMAGE HACHIS PARMENTIER SALADE MÉLANGÉE TOMME NOIRE PETITS SUISSES SUCRÉS	PÊCHE AU SURIMI HAUT DE CUISSE À LA BASQUAISE RIZ AUX OIGNONS SAINT PAULIN KIWIS	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC A LA DIJONNAISE POMMES PERSILLÉES CAROTTES AU JUS FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE AUX LÉGUMES FILET DE COLIN FACON COLOMBO RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM BRIE KIWIS	CAROTTES À LA MAROCAINE HACHIS PARMENTIER LAITUE FROMAGE COMPOTE DE POMMES	POTAGE DE LÉGUMES CROUSTI FROMAGE BLÉ CUISINÉ RATATOUILLE NICOISE MIMOLETTE YAOURT FERMIER AUX FRUITS
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier	lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
VELOUTÉ DE POTIMARRON CHIPOLATA AUX HERBES PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	CARBONADE FLAMANDE FRITES FRAÎCHES ENDIVES BRAISÉES RONDELÉ NATURE CLÉMENTINES	SALADE DE HARICOTS VERTS TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS FROMAGE CRÈME DESSERT PRALINÉE	FEUILLETÉ AU FROMAGE SAUMON AU CURRY SEMOULE À L'ORIENTALE BRUNOISE DE LÉGUMES AU THYM POMME	CÉLERI VINAIGRETTE TARTIFLETTE SAVOYARDE SALADE FRISEE COMPOTE DE POMMES	OEUF DUR AU CURRY PENNE AU FROMAGE EDAM BANANE	SALADE DE MAÏS HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AU THYM FRITES FRAÎCHES HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	JUS DE POMMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE PURÉE DE CAROTTES EMMENTAL YAOURT NATURE SUCRÉ